

Staruchy!

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **12.3**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (39.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.9 kg (17.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.12 kg (2.4%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (39.8%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	halertauer mittelfruh	18 g	10 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	tradition	12 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile