

Stary Niemiec

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **10.7**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (8.9%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (35.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (35.7%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.8%)	85 %	3
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (8.9%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	25 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	50 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs