

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 |