

Sticke Alt

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **13.7**
- Styl **Düsseldorf Altbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3.55 kg (41.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pilzneński | 3.55 kg (41.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.5 kg (5.9%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Caraamber | 0.5 kg (5.9%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.1 kg (1.2%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.287 kg (3.4%) | 73 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | start gotowania | 0.5 g | 80 min | 1 % |
| Gotowanie | Perle | 50 g | 60 min | 7.3 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 50 g | 10 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM50 Kłosa Kansas | Pszeniczne | Gęstwa | 1000 ml | Fermentum Mobile |
|-------------------|------------|--------|---------|------------------|