

## Sticke Alt

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **13.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.2 kg (38.5%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.8 kg (14%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (8.7%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.02 kg (0.3%)	70 %	1000