

# Vienna Altbier

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **67**
- SRM **5.6**
- Styl **Northern German Altbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 2 kg (33.3%) | 75 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński           | 2 kg (33.3%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 2 kg (33.3%) | 75 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat  | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Perle szyszka otwarta paczka                        | 40 g  | 30 min | 6 %        |
| Gotowanie | Oktawia bardzo słaba goryczka mimo 7,8 alfa otwarta | 40 g  | 15 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| K-97  | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |

## Notatki

- Trzeba 2l wody dolać będzie najprawdopodobniej.  
20 paź 2018, 17:47