

# 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