

## W037 - Alt

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **43.5**
- SRM **24.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt Light	3.5 kg	78 %	41
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg	79.5 %	21
Ziarno	Caraaroma (Weyermann)	0.2 kg	73.58 %	934

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Stare nadreńskie	Ale	Płynne	ml	Fermentum Mobile