

Altbier (Marxam)

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **11.5**
- Style **Düsseldorf Altbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **23.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **76.5 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.3 liter(s)**
- Total mash volume **22.3 liter(s)**

Steps

- Temp **63 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **17.3 liter(s)** of strike water to **69.2C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **63C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **10.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3 kg (60.6%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (30.3%)	79 %	16
Grain	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (8.1%)	75 %	59
Grain	Strzegom Barwiący	0.05 kg (1%)	68 %	1300

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Perle	22 g	45 min	7 %
Boil	Perle	20 g	15 min	7 %
Aroma (end of boil)	Perle	23 g	0 min	7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Nottingham	Ale	Dry	11 g	Danstar

Notes

- Ilość użytej wody do zacieru to 3,5L na kg słodu i 16 litrów do wysładzania i wyszło 18,5 litra o Blg 15. Dodano 2L wody do fermentora i jest 13,7 Blg.

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Piwo wyszło dobre, można na przyszłość o 5% zwiększyć goryczkę, ale też zmniejszyć ekstrakt bo wyszło dość słodkie i mocne.
May 28, 2019, 9:06 PM