

# Altbier CB25 final

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **7.7**
- Style **Düsseldorf Altbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **24.57 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **26 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **30 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.1 liter(s)**
- Total mash volume **30.1 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **23.1 liter(s)** of strike water to **75.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **13.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (42.9%)	79 %	16
Grain	schwarzbier wiedeński + pilzneński	4 kg (57.1%)	78 %	10

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	9.5 %
Boil	Lubelski	30 g	20 min	4 %
Boil	Mittelfruch	30 g	15 min	2.7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Water Agent	kwask cytrynowy	13 g	Mash	1 min
-------------	-----------------	------	------	-------

## Notes

- Dekokcja przy 50" zacierania w 68st C - odebrać około 3l gęstego i rozgotować na papkę.

Po zakończeniu wysładzania ma być 30l do gotowania. Nie ważne jaka gęstość - wysładzamy dalej do uzyskania kolejnych 5l cieczy na następną warkę z ekstraktów i tam korekcja ewentualna.

Do fermentorów trafia 26l -  
20l do 32 i  
6l do do słoja 8l  
I drożdże do obu.

Temp zadania drożdży: 20st C i do piwnicy w torbę.

Następnego dnia jeszcze 7l dolejemy.  
*Apr 21, 2017, 5:08 PM*