

Brzozowy kolsch

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **42**
- SRM **6.5**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (69.8%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	40 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew kolsch	Ale	Suche	22 g	Bezpośrednio