

# Koelsch Alpha

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **25**
- SRM **3.7**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (50%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pilzneński             | 1 kg (25%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 1 kg (25%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa          | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Mitt | 35 g  | 60 min | 5.4 %      |
| Gotowanie | Hallertau Mitt | 15 g  | 10 min | 5.4 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |