

Koleśch

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.3**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (82.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (17.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer GER-	15 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Hersbrucker DE	50 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - kolsch	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	4 g	Gotowanie	10 min