

Kolońskie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (90.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.15 kg (6.4%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.08 kg (3.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Magnum	8 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Spalt Select	20 g	15 min	3.2 %
Gotowanie	Spalt Select	5 g	5 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare nadreńskie	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min