

Kolsch 10 vol.2

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **22**
- SRM **3**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **8 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **8 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **25.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (88.2%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.6 kg (11.8%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Izabella	10 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Gęstwa z Altbier
3 pokłoenie
18 mar 2017, 20:11