

Kölsch

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **3.9**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.8 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (82.4%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.25 kg (2.9%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (2.9%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Tradition	30 g	30 min	5 %
Gotowanie	Tradition	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	50 g	15 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Gęstwa	1457.15 ml	Fermentum Mobile
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	68 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflock	10 g	Gotowanie	15 min