

Kolsch

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **3.6**
- 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 **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (76.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.9%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	30 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
propagacja ze startera: 1L wody +135g suchego ekstraktu słodowego + szczypta płatków drożdżowych				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	5 g	Gotowanie	10 min