

Kolsch

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **12.2**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	35 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	15 g	5 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis