

Kolsch

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **4.9**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (88.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (11.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	70 min	8.1 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	15 min	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast Activator 2565 Kölsch	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs