

Kolsch złote v2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **4.1**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann diastatyczny jęczmienny	1 kg (20%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann Premium Pilsner ®	1 kg (20%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (20%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny diastatyczny	1 kg (20%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	15 min	7 %
Brzezka przednia	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile