

kylsz

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (95.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (4.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	szlachetny gebelsowski	20 g	10 min	5 %
Gotowanie	jeszcze bardziej szlachetny Polski	7 g	60 min	7 %