

## Lekkie piwko

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Pilsner malt   | 1.8 kg (57.1%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno  | Viking Wheat Malt     | 0.3 kg (9.5%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno  | Cookie                | 0.15 kg (4.8%) | 78 %       | 20  |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.3 kg (9.5%)  | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | płatki jęczmienne     | 0.6 kg (19%)   | 60 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sybilla | 15 g  | 60 min | 5.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinok  | 20 g  | 10 min | 8.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| K97   | Ale | Gęstwa | 400 ml | ---          |