

Renskie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (92.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.5%)	80 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mittelfrüh	40 g	60 min	3.1 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	30 min	3.4 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	10 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Köln Koelsch Style Ale Yeast	Ale	Suche	22 g	---

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=XXM5X54>
24 sie 2023, 00:04