

Witamy w Kolonii

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- 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 brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.1 kg (94.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis