

Wärsch

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.4**
- Style **Kölsch**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **26.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **30.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **83 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.8 liter(s)**
- Total mash volume **22.4 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 4 kg (71.4%) | 80 % | 4 |
| Grain | Viking Pale Ale malt | 1 kg (17.9%) | 80 % | 5 |
| Grain | Pszeniczny | 0.6 kg (10.7%) | 85 % | 4 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-----------|--------|--------|------------|
| Boil | Tradition | 10 g | 60 min | 6 % |
| Boil | Perle | 5 g | 60 min | 7 % |
| Boil | Tradition | 50 g | 20 min | 6 % |
| Boil | Perle | 15 g | 20 min | 7 % |
| Aroma (end of boil) | Tradition | 40 g | 0 min | 6 % |
| Aroma (end of boil) | Perle | 75 g | 0 min | 7 % |

Notes

- Przy rozlaniu uznałem że zdecydowanie nie czuć słodowych posmaków, głównie w smaku chmielowe i wysoka goryczka. Na następne podejście więcej słodowych posmaków. Skupić się tylko na pilzeńskim słodzie. i zdecydowanie nie przesadzić :)
Mar 15, 2023, 4:56 PM