

# Złe Kolońskie

- Gravity **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **22**
- SRM **3.2**
- Style **Kölsch**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.9 liter(s) / kg**
- Mash size **16 liter(s)**
- Total mash volume **20.1 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	3.7 kg (90.2%)	81 %	5
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.4 kg (9.8%)	85 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Tradition	30 g	60 min	5 %
Boil	Hallertau Tradition	20 g	10 min	5 %
Aroma (end of boil)	Hallertau Tradition	10 g	10 min	5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew S-33	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- Wodę podgrzać do 43 stopni i dodać słydy. Podgrzewać przez ok 30 min do temperatury ok. 66. Po 30 minutach zacząć powoli podgrzewać do 70 stopni (najlepiej przez kolejne pół godziny) i utrzymać temperaturę 70 przez 15 minut. Podgrzać do 78 stopni i rozpocząć wysładzanie do uzyskania ok 23 litrów brzeczki. Fermentować w temperaturze ok 17 stopni  
*Mar 23, 2024, 1:18 PM*