

# 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*