

#12 Koelsch

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **3.2**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	4.6 kg (92%)	80 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (8%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie 70 min 66 C
Przed gotowaniem 28 L brzezki 13 Blg
Dolane ok 3 L wody
Po gotowaniu 18 L brzezki 14,2 Blg
Dolane 4,2 L wody do 11,5 Blg
Zrehydratyzowane suchary US-05 zadane w 19 C (niezbyt rześkie)
Po 2 tygodniach burzliwej zeszło do ok. 2,5Blg (wg refraktometru do 2,2)

5 lip 2018, 18:41