

#14 Kolsch

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.1**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (82.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (5.9%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	22 g	60 min	10.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min