

#34 Wschodnie wzgorza

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **43**
- SRM **4**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.63 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	4 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (4.5%)	80 %	6
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (4.5%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	15 g	70 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	30 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	15 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	Marynka	40 g	0 min	8.5 %