

## #75 Kolsch

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.2**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.23 kg (87.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.21 kg (8.3%)	78 %	4
Cukier	White Sugar	0.1 kg (3.9%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10.29 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1450 Dennys Favorites	Ale	Gęstwa	42.86 ml	Wyeast

### Notatki

- Chlorek wapnia w ilości 2g/10l  
13,5 blg po gotowaniu - do rozcieńczenia  
Fuck up z wanną  
12.3 Bx albo 13.3 ale chyba to pierwsze  
28 maj 2021, 00:10