

# Citra Kolsch

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **5.8**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa old german altbier 9	Lager	Suche	7.5 g	---

## Notatki

- Zasyt 68C  
65C 30 min  
72C 30 min  
76 mashout  
4 lis 2018, 15:06