

## Double Kolsch

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **39**
- SRM **6.7**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (83.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	20 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	60 g	10 min	3.4 %