

FC Koza

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.4**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (82.2%)	81 %	4
Ziarno	bruntal wiedeński	0.3 kg (6.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Tettnang	15 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	15 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	triskel	15 g	10 min	3.5 %