

# Jasne

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **56.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10.5 kg (84%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8%)	60 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (8%)	5 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	120 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	500 ml	Moje