

# Jasne pełne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **2.7**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (92.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.2 kg (7.4%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	12 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	7.9 %
Gotowanie	Amarillo	7 g	10 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	6 g	20 min	7.9 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale 23	Ale	Suche	8 g	Fermentis

## Notatki

- Piwo wyszo lekkie, ekstremalnie pijalne, smak chmielu jest obledny, aromat tak samo (lemon grass, iglaki, lekka mieta/mentol) super.

Drozdze zaskoczyly pozytywnie, piwo wyszlo mocno klarowne, jeden minus ze osad jest dosc luzny na dnia.  
18 lut 2019, 22:39