

# Koelsch

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 3 kg (85.7%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (14.3%) | 79 %       | 10  |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM42 Stare Nadreńskie | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |