

# KOELSCH

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.2**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (78.9%)	82.2 %	4.5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.6 kg (15.8%)	82.9 %	4.5
Ziarno	Cara-Pils	0.2 kg (5.3%)	79 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	5 min	11.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	45 min	2.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- zacierać:  
52 C - 10 minut  
63C - 45 minut  
72 C - 25 minut do negatywnej próby  
78 C 10 minut  
wysładzać 80C  
fermentować 14 dni w 15 -17C, zabutelkować i leżakować 3 tygodnie  
20 mar 2020, 16:50