

Koelsch

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **3.3**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **56.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **42.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 9 kg (78.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny | 2 kg (17.5%) | 82 % | 5 |
| Dodatek | Łuska ryżowa | 0.4 kg (3.5%) | 1 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 50 g | 60 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 50 g | 30 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 40 g | 10 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |