

Koelsch

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.19 kg (5.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.19 kg (5.4%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.08 kg (2.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spält	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	11.25 g	45 min	3 %
Gotowanie	Spält	15 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	16.5 g	Danstar