

# Koelsch

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM **1.5**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzeński	5 kg (85.5%)	--- %	---
Ziarno	Słód pszeniczny	0.65 kg (11.1%)	82 %	5
Ziarno	słód karmelowy	0.2 kg (3.4%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	40 g	1 min	4 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	25 g	55 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- Dobrze by było osiągnąć BLG 12  
25 sty 2018, 17:40