

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