

## koelsch na kveikach

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **12.8**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzozy **12.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (88.2%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.2 kg (11.8%)	80 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Tettnang	10 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	6 g	Lallemand