

kolnski

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **3**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	irex pilzno	8 kg (78.4%)	81 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	wiedeński map	1 kg (9.8%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition DE	80 g	60 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnanger	40 g	15 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnanger	40 g	5 min	3.8 %