

# kolnski

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- 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 %      |