

KolonC

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.3**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (20.5%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (69.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.24 kg (9.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	15 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	80 ml	Danstar