

Kolonia?

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **2.8**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (89.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.1%)	70 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (3.6%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	opal DE 2016	50 g	40 min	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Gęstwa	100 ml	---