

Kolońskie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **36.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.2 kg (67.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (32.6%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	65 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Opal	66 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs

Notatki

- Początek fermentacji 18°C.
28 sty 2021, 18:54