

## Kolońskie

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	9 kg (90%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (10%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	80 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	80 g	10 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Köln	Ale	Suche	22 g	Lallemand