

Kolońskie szwablandzkie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **3.7**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 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 **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.3 kg (94.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.25 kg (4.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.04 kg (0.7%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Smaragd | 50 g | 60 min | 3.9 % |
| Gotowanie | Smaragd | 30 g | 15 min | 3.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM42 Stare Nadreńskie | Ale | Płynne | 500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Fermentacja docelowo 15°C 3-4 tyg, później lagerowanie w około 0°C tydzień
1 gru 2017, 17:39