

Kolsch 10 vol.2

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **22**
- SRM **3**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **8 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **8 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **25.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (88.2%) | 81 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.6 kg (11.8%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Izabella | 10 g | 5 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM50 Kłosa Kansas | Pszeniczne | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Gęstwa z Altbier
3 pokłoenie
18 mar 2017, 20:11