

# Kolsch 11,5 BLG piwopiweczko.pl 25 litrów

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **22**
- SRM **4.4**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.1%)	78 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (3.1%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	6 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	6 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Saphir	19 g	30 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saphir	19 g	15 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Old German Altbier 9	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

## Notatki

- Zacieranie  
44\* 20 min tylko pszenica  
Zasyp 66\*  
62\* 40min  
72\* 20min  
76\* mashout  
17 sty 2018, 20:07