

# Kolsch 11,5 BLG piwopiweczko.pl

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                       | 2.8 kg (73.7%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                       | 0.75 kg (19.7%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils             | 0.15 kg (3.9%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.1 kg (2.6%)   | 73 %       | 120 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga  | 5 g   | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | lunga  | 5 g   | 30 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Saphir | 15 g  | 30 min | 4.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saphir | 15 g  | 15 min | 4.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                                 |     |       |       |         |
|---------------------------------|-----|-------|-------|---------|
| Gozdawa Old<br>German Altbier 9 | Ale | Suche | 7.5 g | Gozdawa |
|---------------------------------|-----|-------|-------|---------|

## Notatki

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