

Kolsch

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **8.2**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.4 kg (60.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (17.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski typ II Strzegom | 1 kg (17.9%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.2 kg (3.6%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 20 g | 60 min | 14.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g | 5 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| BE-256 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |