

Kolsch

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **3.5**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Light	1.5 kg (81.1%)	95 %	6
Suchy ekstrakt	Briess DME - Bavarian Wheat	0.2 kg (10.8%)	95 %	6
Płynny ekstrakt	Briess LME - Munich	0.15 kg (8.1%)	78 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertauer Taurus	10 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	10 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	10 g	5 min	5 %
Whirlpool	Hallertau Tradition	20 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - Köln	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's