

Kolsch

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **4.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.2 kg (86.7%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.6 kg (10%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	40 min	9.8 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	15 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	30 g	5 min	4.7 %