

Kolsch

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU ---
- SRM **2.6**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1050 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1092 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1244.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **465 L**
- Całkowita objętość zacieru **620 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 15 kg (9.7%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 140 kg (90.3%) | 80 % | 4 |