

Kolsch

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **12.2**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **24.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 30 min | 3.8 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 35 g | 30 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 min | 3.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Tradition | 15 g | 5 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |