

KOLSCH

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilznerski zero Viking Malt (Strzegom)	3 kg (65.4%)	--- %	4
Ziarno	Słód wiedeński Viking Malt (Strzegom)	1.5 kg (32.7%)	--- %	8
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.09 kg (2%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition (PL)	30 g	60 min	6 %
Whirlpool	Saphir	30 g	20 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare nadreńskie	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min
------------	-------------	--------	-----------	-------

Notatki

- chmielenie na whirlpool/hopstand 20 minut od 80°C;
schłodzenie brzezki do temp. 14-15°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 15-16°C, dojrzewanie w temp. 17-18°C;
rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO4 50-100; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -75-0
8 lip 2019, 23:00