

Kölsch

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **4.6**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (18.2%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.5%)	78 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.6%)	73 %	80
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4 kg (72.7%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	10 g	10 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	10 g	10 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	15 g	5 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	15 g	5 min	3.7 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	25 g	1 min	3.8 %

Whirlpool	Tettnang	25 g	1 min	3.7 %
-----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- 11 blg 23l
1 maj 2022, 23:05