

kolsch

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min w 63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min w 72C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (25%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	50 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	30 g	10 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew