

## KÖLSCH #2

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **3.1**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **393.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **506.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	112.5 kg (100%)	81 %	3.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	350 g	60 min	14 %
Whirlpool	Spalt Select	1500 g	15 min	3.6 %