

Kolsch 2

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **29**
- SRM **3.3**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (94.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.25 kg (5.9%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Spalt	30 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Spalt	20 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Spalt	20 g	5 min	5.5 %
Whirlpool	Spalt	20 g	0 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs