

Kolsch

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **4.5**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (53.1%)	81 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (8.8%)	75 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (35.4%)	80 %	7
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (2.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	25 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M54 california lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove jacks