

Kölsch 3.1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Mep©Ale	3.75 kg (37.5%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny Mep©Wheat	2.5 kg (25%)	85 %	5
Ziarno	Lager Malteurop	3.75 kg (37.5%)	81 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.7 %

Drożdże

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