

# KÖLSCH #3

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- 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	Pilzneński Weyermann	112.5 kg (100%)	80.5 %	3.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	330 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	1500 g	15 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs

## Notatki

- Zgłoszenie 11,9°  
6 maj 2024, 19:31