

Kölsch

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **4**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 4 kg (80%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Wiedeński | 0.5 kg (10%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 30 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Perle | 30 g | 15 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM42 Stare Nadreńskie | Ale | Płynne | 1300 ml | Fermentum Mobile |