

# Kölsch

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- 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 |