

Kolsch

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4.4**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.1 kg (89.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (8.5%)	83 %	5
Ziarno	Viking Karmel 100	0.05 kg (2.1%)	75 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	40 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	3.8 %

Notatki

- fermentacja 15-18 C
9 paź 2018, 11:12