

Kolsch II #64

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	1.8 kg (69.2%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (26.9%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.1 kg (3.8%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau SZYSZKA	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau SZYSZKA	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale K-97	Lager	Suche	12 g	---

Notatki

- Burzliwa 16-21st. 12 dni
Cicha 18-16st. 7 dni
rozlew przy 8 st. i leżakowanie 3m-ce w 8-2st.
2 lis 2021, 15:40