

## Kölsch II

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **4.2**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.5 kg (82.7%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (15%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HallertauER MITTEL FRUH	50 g	60 min	4.4 %
Gotowanie	HallertauER MITTEL FRUH	25 g	30 min	4.4 %
Gotowanie	HallertauER MITTEL FRUH	25 g	10 min	4.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Kolsch	Ale	Płynne	350 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- użyto 20L wody do wystadzanie.  
za mało o ok 5L minimum.  
wylana została cała woda z zacieru, do 3-4 blg  
15 kwi 2019, 14:42