

# kolsch imigrant

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (87%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (13%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	comet	50 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet	50 g	1 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- problemy z wysładzaniem, zostawiłem na całą noc, gotowanie następnego dnia, przez co lekko skwaśniało. może być rześkie i orzeźwiające przez to.  
ciekawe  
3 lis 2018, 11:36