

# Kolsch of Bellevue

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

## Kroki

- Temp **67.8 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.8C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.91 kg (23.5%)	85 %	7
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	1.36 kg (35.3%)	81 %	4
Ziarno	Vienna Malt	0.23 kg (5.9%)	78 %	8
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	1.36 kg (35.3%)	78 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	56.7 g	60 min	4.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Kolsch	Ale	Płynne	295.7 ml	Wyeast Labs
However big the pack is				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	0 g	Gotowanie	5 min
Half a tablet				