

## Kolsch or not Kolsch

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.3**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (100%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt Select	100 g	23 min	2.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FRENCH SAISON M29 Mangrove Jack's	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's