

Kolsh #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	4 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.2 kg (4.8%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle (DE) - granulak	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlerek sodu	2 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	siarczan magnezu	2 g	Zacieranie	70 min

Czynnik do wody	kwas mlekowy 80%	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	woda demineralizowana	20000 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Blend wody 70% demineralizowana 30% kranówka

Profil wody:

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 Alkalinity Residual
59.0 3.9 31.8 51.5 50.8 26.1 -18.2

SO42-/Cl- ratio: 1.0 Balanced

24 sty 2018, 17:12