

Kolsh

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **11.4**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.17 kg (90.8%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.32 kg (9.2%)	80 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Spalt	30 g	15 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc T	1.2 g	Gotowanie	7 min

Notatki

- dodano 1/3 tabletki whirlfloc T na 7 min przed końcem gotowania.

Ilość brzezki w fermentorze po zlanii: 17l 14,5 BLG.

Dodano 3,5l wody według kalkulatora- gęstość oczekiwana 12BLG. Gęstość zmierzona refraktometrem 10 BLG.

Fermentacja pod ciśnieniem 0.9 bar, 16 stopni C.

18 paź 2021, 08:55