

Kolsh Tradition

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (90.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (9.1%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Tradition | 25 g | 15 min | 5.6 % |
| Whirlpool | Hallertau Tradition | 25 g | 20 min | 5.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Kolsch style ale yeast | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |