

Kölsch v. 1.0

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **55 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **12 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **12 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (87%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (13%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mittlefruh	50 g	45 min	4.9 %
Gotowanie	Saaz	15 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP029 German/Kolsch Ale	Ale	Płynne	100 ml	Fermentis