

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
- Przetrzyj zacier **12 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj 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 |