

Kolsz 2.0, pierwsze podejście było dobre więc nic nie zmieniam tylko magnum na goryczke

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **4**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (83.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (8.3%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	15 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
G03 Dieter	Ale	Gęstwa	200 ml	ImperialYeast