

## Kolsz i Amer Kolsz

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **2.9**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	10 kg (83.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (8.3%)	70 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (8.3%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	30 min	11 %
Gotowanie	citra	100 g	1 min	18 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs