

## 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   |