

# Kolsz

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	40 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Charlie's Fist Bump Yeast	Ale	Płynne	40 ml	wlp

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól epsom	7 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- wysłodziłem 32l 15brix... dolałem ~6l wody do 12,6 brix w fermentorze ostatecznie 27,5l, 13brix. fermentacja w piwnicy gdzie jest ~13 st. C  
20 mar 2021, 16:26