

Kolunia

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **3.4**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **42.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 11 kg (91.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (8.3%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Smaragd | 20 g | 60 min | 3.9 % |
| Gotowanie | Comet | 50 g | 40 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Comet | 50 g | 5 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM42 Stare Nadreńskie | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 4 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- fermentacja analogicznie do szwablandzkiego
1 gru 2017, 18:04