

## Lekkie piwko

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.8 kg (57.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (9.5%)	83 %	5
Ziarno	Cookie	0.15 kg (4.8%)	78 %	20
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (9.5%)	75 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.6 kg (19%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinok	20 g	10 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K97	Ale	Gęstwa	400 ml	---