

Lemon Kolsch

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	2 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (48.8%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.1 kg (2.4%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summer	10 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Summer	15 g	20 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	25 g	5 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Liście limonki kaffir	15 g	Gotowanie	1 min