

Lichtus z Kolonii

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **10 min w 45C**
- Przetzymaj zacier **10 min w 53C**
- Przetzymaj zacier **40 min w 63C**
- Przetzymaj zacier **15 min w 72C**
- Przetzymaj zacier **5 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzeński STRZEGOM	2.5 kg (80.6%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (9.7%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Fermentacja 19 stopni 6 dni

refermentacja 6 dni

leżakowanie 2 miesiące - 0-8 stopni

23 sty 2018, 14:46