

# loool

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (90.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.25 kg (4.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	30 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Notatki

- [https://www.wiki.piwo.org/Kolo%C5%84skie,\\_Jan\\_Sza%C5%82a](https://www.wiki.piwo.org/Kolo%C5%84skie,_Jan_Sza%C5%82a)  
7 mar 2019, 18:39