

# 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