

## Pils Kolsch

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt   | 3.2 kg (80%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.8 kg (20%) | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 0 min  | 4.5 %      |