

# PK Koelsch

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.4**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.3 kg (15%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.7 kg (85%) | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 20 g  | 60 min | 3.8 %      |
| Gotowanie | Tettnang | 30 g  | 10 min | 3.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM42 Stare Nadreńskie | Ale | Płynne | 125 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość | Użyto do   | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | Gips              | 0.5 g | Zacieranie | ---  |
| Czynnik do wody | CaCl <sub>2</sub> | 3 g   | Zacieranie | ---  |
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy    | 5 g   | Zacieranie | ---  |

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Wydaje się że trochę zbyt chmielowy charakter, spróbować innego przepisu, dać mniej chmielu na aromat.  
28 cze 2018, 19:02