

## Resztki

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.1**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale/Pils crisp	3 kg (50%)	83 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (16.7%)	85 %	8
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.9 kg (15%)	83 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1.1 kg (18.3%)	72 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	25 g	15 min	5.6 %
Whirlpool	Hallertau Tradition	25 g	10 min	5.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa