

Single Hop v 3.0 + trawa cytrynowa na Wyeast 2565 Kölsch

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Premium 2-5 EBC Weyermann	4 kg (68.6%)	81 %	2.5
Ziarno	Słód Carabelge 30-35 EBC Weyermann	0.33 kg (5.7%)	74 %	32.5
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3-5 EBC Weyermann	0.5 kg (8.6%)	82 %	3.5
Ziarno	Słód pale ale 5,5-7,5 EBC Weyermann	1 kg (17.2%)	85 %	6.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	0 min	13.5 %

Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.5 %
----------	-------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Kolsch 2565 z poprzedniej warki	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzk	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	15 min