

## SMB At Packaging xBmt | Kölsch

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40.3**
- SRM **4**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.82 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.82 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.23 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.63 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.84 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.63 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.23 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Odyssey Pilsner	5.1 kg	75 %	4
Ziarno	Carahell	0.11 kg	74 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	23 g	60 min	8 %
Gotowanie	Perle	25 g	25 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Dieter	Ale	Płynne	ml	Imperial Yeast