

Udawany Kolsch (BIAB)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 3.1 kg (67.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 1.5 kg (32.6%) | 81 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 30 g | 60 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Mittelfruh | 30 g | 0 min | 5.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- dam gęstwę amerykańskiego snu bo będę miał na świeżo
30 lis 2022, 21:31