

## 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®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 3.1 kg (67.4%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann -<br>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