

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