

# Wärsch

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.4**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Perle	5 g	60 min	7 %
Gotowanie	Tradition	50 g	20 min	6 %
Gotowanie	Perle	15 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	40 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	75 g	0 min	7 %

## Notatki

- Przy rozlaniu uznałem że zdecydowanie nie czuć słodowych posmaków, głównie w smaku chmielowe i wysoka goryczka. Na następne podejście więcej słodowych posmaków. Skupić się tylko na pilzeńskim słodzie. i zdecydowanie nie przesadzić :)  
15 mar 2023, 16:56