

Wółek

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM ---
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **550 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **576.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **300 L**
- Całkowita objętość zacieru **400 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | słód pilzneński strzegom | 100 kg (100%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 1000 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|---------|--------------|
| us 05 | Ale | Gęstwa | 5000 ml | --- |