

Wolf-KOL

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **5 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **42.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (85.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (11.4%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.9%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Wolf	15 g	10 min	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---