

## WSPÓLNE7

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (12.1%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	50 g	30 min	3.54 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	20 min	8 %
Gotowanie	Saaz (USA)	20 g	10 min	3.54 %
Gotowanie	Saaz (USA)	30 g	0 min	3.75 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs