

# Zatecky Kolsch 11,5 BLG piwopiweczko.pl 25 litrów

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **33**
- SRM **5.4**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (70.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saphir	10 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	lunga	8 g	30 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Old German Altbier 9	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

## Notatki

- 66' 30 min
- 72' 30 min
- 76 mashout
- 19 mar 2018, 13:54