

Złe Kolońskie

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **22**
- SRM **3.2**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 3.7 kg (90.2%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.4 kg (9.8%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 30 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 20 g | 10 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Tradition | 10 g | 10 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- Wodę podgrzać do 43 stopni i dodać słody. Podgrzewać przez ok 30 min do temperatury ok. 66. Po 30 minutach zacząć powoli podgrzewać do 70 stopni (najlepiej przez kolejne pół godziny) i utrzymać temperaturę 70 przez 15 minut. Podgrzać do 78 stopni i rozpocząć wysładzanie do uzyskania ok 23 litrów brzezki. Fermentować w temperaturze ok 17 stopni
23 mar 2024, 13:18