

# kolsch imigrant

---

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **4**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **38 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **39.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.1 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **27.6 liter(s)**
- Total mash volume **36.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	8 kg (87%)	81 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (13%)	79 %	10

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	8.2 %
Boil	comet	50 g	15 min	8.8 %
Aroma (end of boil)	Comet	50 g	1 min	8.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Liquid	2000 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- problemy z wysładzaniem, zostawiłem na całą noc, gotowanie następnego dnia, przez co lekko skwaśniało. może być rześkie i orzeźwiający przez to. ciekawe  
Nov 3, 2018, 11:36 AM