

# Na swoim chmielu piwo

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **6.5**
- Style **Kölsch**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **25 liter(s)**
- Total mash volume **31.3 liter(s)**

## Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**

## Mash step by step

- Heat up **25 liter(s)** of strike water to **71.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Sparge using **15.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                                  | Amount       | Yield | EBC |
|-------|---------------------------------------|--------------|-------|-----|
| Grain | Castle Malting - Pilsneński 2-rzędowy | 5 kg (80%)   | 80 %  | 5   |
| Grain | Cookie Viking                         | 1 kg (16%)   | 79 %  | 50  |
| Grain | Weyermann - Acidulated Malt           | 0.25 kg (4%) | 80 %  | 6   |

## Hops

| Use for | Name | Amount | Time     | Alpha acid |
|---------|------|--------|----------|------------|
| Boil    | Swój | 36 g   | 60 min   | 8 %        |
| Dry Hop | Swój | 45 g   | 3 day(s) | 8 %        |

## Yeasts

| Name                  | Type | Form   | Amount  | Laboratory       |
|-----------------------|------|--------|---------|------------------|
| FM42 Stare Nadreńskie | Ale  | Liquid | 1400 ml | Fermentum Mobile |

## Extras

| Type   | Name           | Amount | Use for | Time   |
|--------|----------------|--------|---------|--------|
| Fining | Mech irlandzki | 10 g   | Boil    | 10 min |

## Notes

- Warka nr 60! Warzone 07.01.2021. Wyszło około 23l 11.8 Brix. Jak dodajesz chmiel w szyszkach to od

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

początku gotowania! Przelane na cichą 23.01. przy 2 Blg. Chmiel raczej nie dał mocnej goryczki, na pewno nie taninowa. Lekko kwaskowe, wytrawne pytanie czy to od drożdży czy lekkie zakażenie. Przy rozlewie 1,2 blg tylko i dalej lekki kwas który może być od wytrawności, zakażenie raczej nie. Wyszło 38 butelek

Próbowane 26.02 i jest bardzo dobre, chmiele dobrze grają, kwasu już takiego nie ma, a do tego piękna barwa i wyklarowanie  
*Dec 30, 2020, 9:20 AM*