

KOLSCH

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **3.4**
- Style **Kölsch**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **16.1 liter(s)**
- Total mash volume **20.7 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **16.1 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **14.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pilznieński Viking Malt (Strzegom)	4 kg (87%)	--- %	4
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10.9%)	--- %	5
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2.2%)	--- %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Spält Spalter	50 g	60 min	2.8 %
Boil	Spält Spalter	25 g	15 min	2.8 %
Aroma (end of boil)	Spält Spalter	25 g	15 min	2.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safale K-97	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

Notes

- schłodzenie brzezki do temp. 14-15°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 15-16°C, dojrzewanie w temp. 17-19°C;
lagerowanie - tydzień w temp. 0-4°C;
rozlew - poziom nasycenia 2,4-2.5 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO4 50-100; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -75-0
Jul 8, 2019, 11:00 PM