

# Kolsh

- Gravity **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **11.4**
- Style **Kölsch**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.17 kg (90.8%)	81 %	26
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.32 kg (9.2%)	80 %	60

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tradition	30 g	60 min	5 %
Aroma (end of boil)	Spält	30 g	15 min	4.7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Liquid	2000 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	whirlfloc T	1.2 g	Boil	7 min

## Notes

- dodano 1/3 tabletki whirlfloc T na 7 min przed końcem gotowania.

Ilość brzezki w fermentorze po zlanii: 17l 14,5 BLG.

Dodano 3,5l wody według kalkulatora- gęstość oczekiwana 12BLG. Gęstość zmierzona refraktometrem 10 BLG.

Fermentacja pod ciśnieniem 0.9 bar,16 stopni C.

Oct 18, 2021, 8:55 AM