

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 - Pilzneński 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