Brewfather
www.brewfather.app

River Ride - 4.5%

Kölsch
Autor: Lobster

Rodzaj: Ze słodów

IBU : 22 (Tinseth)
BU/GU : 0.5
Kolor : 6 EBC
Nagazowanie : 2.4 CO2-vol

Gęstość przed gotowan.: 9.8 °P
Gęstość początkowa : 11 °P
Gęstość końcowa : 2.6 °P

Surowce fermentujące (3.94 kg)
3.546 kg - Pilsner Malt 3.5 EBC (90%)
394 g - Wheat Malt light 5 EBC (10%)

Chmiele (86 g)
60 min - 10 g - Magnum - 12% (16 IBU)

Whirlpool (hop stand)
25 min Whirlpool @ 78 °C
25 min 78 °C - 38 g - Saaz - 4.5% (3 IBU)
25 min 78 °C - 38 g - Tettnang (Tettnang Tett...

Dodatki
15 min - Gotowanie - 1 szt - Whirlfloc

Drożdże
1 opk - Wyeast Labs Kolsch Yeast 2565

Default
Wielkość warki : 20 L
Objętość przed go.: 24.88 L
Objętość po gotow.: 21.88 L


6 EBC

Woda do zacierania: 15.32 L
Woda do wysładzan.: 12.35 L
Czas gotowania : 60 min
Całkowita ilość w.: 27.67 L

Wydajność warzelni: 72%
Wydajność zacierania: 75.6%

Profil zacierania
Traditional grain with max fermentability
61 °C - 40 min - Temperatura
71 °C - 20 min - Temperatura

Profil fermentacji
Ale
15 °C - 8 dni - Burzliwa
20 °C - 7 dni - Cicha

Pomiary
pH zacieru:

Objętość przed gotowaniem:

Gęstość przed gotowaniem:

Objętość po gotowaniu:

Gęstość początkowa:

Uzupełnienie wody w fermentorze:

Objętość w fermentorze:

Gęstość końcowa:

Butelkowana objętość:

Notatki
This Lobster Kölsch! You can brew our beer at home.