

BRAUREZEPT


VIVA COLONIA - KÖLSCH

Obergäriges Helles mit klassischen Hopfenzüchtungen Magnum und Hallertauer Mittelfrüh. Ein Bier darf nur dann Kölsch genannt werden wenn es in Köln/Deutschland gebraut wurde, denn es ist eine geschützte geografische Angabe. Üblicherweise wird das Kölsch in sogenannten Stangen serviert, ein sehr schlankes Bierglas mit 0,2L Inhalt.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 23 IBU
- Farbe: 11 EBC
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

ROHSTOFFE

 90% Pilsner Malz = 4,9kg
8% Weizen Malz = 0,45kg
2% CaraPils® = 0,1kg



9g Magnum, 14,6%α
28g Mittelfrüh, 4,5%α

Trockenhefe:
1x Fermentis Safale K-97
Optional Flüssighefe:
1x Wyeast #1007 German Ale

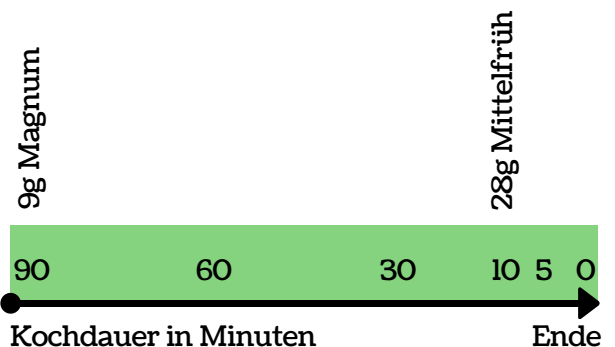
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 40 min
4. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Magnum 9g bei 90 min
2. Mittelfrüh 28g bei 10 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 17-19°C Grad Celsius.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.