

BAP (#62) Kölsch



	Sud	Rezept			
Menge	49,9	54,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	13,8	13,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	6,1	5,2	%	Braudatum	23.04.21
Bittere	26	25	IBU	Abfülldatum	07.05.21
Farbe	8	8	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	2,5	5,5	g/l		
Restalkalität	5,16	-7,84	°dH		
Sudhausausbeute	63,6	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	61,4	59,9	%		
Vergärungsgrad	80	73	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

Autor: Ricardo

Datum: 11.10.2014

Sorte: Kölsch

frisches Kölsch (bzw. Wiess) mit einem Hauch Citrus-Aroma

BAP HG mit 2g/l Huell Melon gestopft.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Böhmisches Tennenmalz #546211	4	81,6	10,07
Wiener Malz #546211	9	10,2	1,26
Weizenmalz hell #523098	4	8,1	1,00
Gesamtschüttung			12,34



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Tradition #548559	Kochen	5,7	50	83,3
Cascade #541848	Kochen	5,8	0	31,0



	Menge [l]
Hauptguss	46,88
Nachguss	25,57
Gesamtmenge	72,44



Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand Nottingham #530733	3



	Zeitpunkt	Menge
Irish Moos #546211	Kochen, 10 min	10,00 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmischen	57	5
1. Rast	57	10
2. Rast	67	60
Abmischen	78	1

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.0 / 8.5.2021