

# BAP Kopie (#108)

## Kölsch



	Sud	Rezept			
Menge	46,4	52,0	l	Brauanlage	Grainfather G70
Stammwürze	12,6	13,0	°P	Wasserprofil	Profil 1
Alkohol	5,7	5,3	%	Braudatum	07.08.22
Bittere	26	25	IBU	Abfülldatum	24.08.22
Farbe	6	6	EBC	Reifezeit	4 Wochen
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	5,0	g/l		
Restalkalität	8,62	-7,84	°dH		
Sudhausausbeute	62,4	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	55,7	59,9	%		
Vergärungsgrad	83	75	%		

### Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr

<b>Autor: </b> Ricardo

<b>Datum: </b> 11.10.2014

<b>Sorte: </b> Kölsch

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



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsner Malz #591510	2	81,6	9,70
Wiener Malz #591510	9	10,2	1,21
Weizenmalz hell #585231	4	8,1	0,97
<b>Gesamtschüttung</b>			<b>11,88</b>



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Tradition #548559	Kochen	5,7	50	75,9
Cascade US #575326	Kochen	6,4	0	13,4



	Menge [l]
Hauptguss	48,70
Nachguss	21,15
<b>Gesamtmenge</b>	<b>69,85</b>



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand Nottingham #571659		2



Zeitpunkt Menge

Irish Moos  
#590884

Kochen, 10 min

10,00 g

### Maischplan

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

kleiner-brauhelfer-2 v2.4.0 / 25.8.2022