

#21 Kölsch

Menge	25	Liter
Stammwürze	12.3	°P
High Gravity Faktor	10	%
Alkoholgehalt	5.3	%Vol
Bittere	29.1	IBU
Farbe	8.3	EBC
CO2 Gehalt	5.5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	72.9	%
effektive Sudhausausbeute	61.2	%

Braudatum	21.10.2017
Abfülldatum	06.11.2017
Angepeiltes Reifezeitende	04.12.2017

Brauanlage [Meine Brauanlage](#)



Pilsener Malz	3.959	Kg	75	%	3	EBC
Münchener Malz I	0.845	Kg	16	%	15	EBC
Weizenmalz hell	0.475	Kg	9	%	4	EBC
Gesamt	5.279	Kg				



Perle (Pellets) 8 % Alpha	35.12	g	50	min
Styrian Goldings (Pellets) 4 % Alpha	11.71	g	15	min



Hauptguss	20.06	Liter
Milchsäure (80%)	6.14	ml
Nachguss	14.8	Liter
Milchsäure (80%)	4.53	ml
Gesamt	34.86	Liter



Fermentis SAFALE K-97
Anzahl Einheiten: 2 zu 11,5g

rezeptidee: heicardo hell <http://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=420&inhaltmitte=recipe>
wasser: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=F7DVPXR>

Maischen:

Einmaischen bei	60	°C
Eiweißrast (57°) bei	57	°C 10 min
Kombirast (66°-69°) bei	67	°C 60 min
Abmaischen (78°) bei	78	°C 5 min

kleiner-brauhelfer v1.4.3.2