

Kölsch	Heicardo Hell I.
Stammwürze:	13%
Ausschlagwürze:	25 L
Bittere:	25 IBU
Farbe:	7 EBC
Alkohol:	5,2 % alc. Vol
Sudhausausbeute:	60%

DATUM:	BEGINN-UHRZEIT:	ENDE-UHRZEIT:
30.12.2014	12:15	17:50

BRAUWASSER:	Liter
Hauptguss in Liter:	19,3 + 200ml kalt
Nachguss in Liter:	19,3
<i>Gesamtbrauwasser in Liter:</i>	<i>19,3</i>

SCHÜTTUNG:	Kg	Anteil
Pilsener Malz:	5,370	81,36%
Wiener Malz:	0,678	10,27%
Weizenmalz hell:	0,552	8,36%
<i>Gesamtschüttung:</i>	<i>6,600</i>	<i>100,00%</i>

BRAUPROZESS:	Temperatur	Minuten
Einmaischen:	60°C	-
1. Phase Eiweißrast:	57°C	10
2. Phase Maltoserast	67°C	60 min
<i>Jodprobe:</i>	<i>OK</i>	
3. Phase Verzuckerungsrast 1:	78°C	10 min
Abmaischen:	78°C	-
Nachguss	78°C - 80°C	-

WÜRZEKOCHEN:	Gramm	Kochzeit	Einwurf
Würze:		<i>90 Minuten</i>	-
Tradition 8,1% a-Säure:	27	50 Minuten	40 Minuten
Saphir 2,3 % a-Säure:	33	0 Minuten	Whirlpool
<i>Gesamthopfen:</i>	<i>60</i>		

WÜRZE:	°Plato (Brix/1,03)	Liter
Messung Würzegehalt SOLL:	13%	25
Messung Würzegehalt IST:	16,50%	22,1
Verdünnung:	12,60%	+ ca 5

GÄRUNG UND REIFUNG:		
Hefe:	Wyeast #2565 - Kölsch - Activator	
	Datum	Temperatur
Gär-Beginn:	31.12.14 15:00	15°C
Gärtemperatur erhöht:	7.1.15 20:00	17°C
Gär-Ende:		

Würzegehalt nach Gärung:

	Gramm	Sorte	Datum
Hopfenstopfen Start:	15,35g	Saphir	01.01.2015
Hopfen entfernt:			07.01.2015

Abfülldatum – Datum:

Karbonisierung: 5.5 g/l

Reifebehälter: Flaschengärung