

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

<b>DATUM:</b>	<b>BEGINN-UHRZEIT:</b>	<b>ENDE-UHRZEIT:</b>
30.12.2014	12:15	17:50

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

<b>SCHÜTTUNG:</b>	<b>Kg</b>	<b>Anteil</b>
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>

<b>BRAUPROZESS:</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Minuten</b>
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	-

<b>WÜRZEKOCHEN:</b>	<b>Gramm</b>	<b>Kochzeit</b>	<b>Einwurf</b>
Würze:		90 Minuten	-
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>		

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

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

Würzegehalt nach Gärung:

	<b>Gramm</b>	<b>Sorte</b>	<b>Datum</b>
Hopfenstopfen Start:	15,35g	Saphir	01.01.2015
Hopfen entfernt:			07.01.2015
Abfülldatum – Datum:			
Karbonisierung:	5.5 g/l		
Reifebehälter:	Flaschengärung		