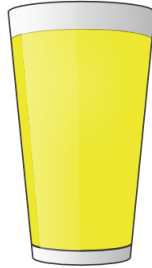


## Kölsch

Menge	27.7	Liter
Stammwürze	12	°P
Bittere	35	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	10	min
Farbe	7.4	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	Speidel Braumeister 50l	



Pilsener Malz	4.718	Kg	88	%	3	EBC
Münchner Malz II	0.386	Kg	7.2	%	23	EBC
Weizenmalz hell	0.257	Kg	4.8	%	4	EBC
Gesamt	5.361	Kg				



Spalter (Pellets) 3.5 % Alpha	57.56	g	60	min
Saazer (Pellets) 3.8 % Alpha	57.56	g	20	min



Hauptguss	30.02	Liter
Milchsäure (80%)	2.66	ml
Nachguss	9.06	Liter
Milchsäure (80%)	0.8	ml
Gesamt	39.08	Liter



Wyeast #2565 Kölsch  
Anzahl Einheiten: 1 zu 125ml

## Maischen

Einmaischen:	30.02	Liter Wasser auf 43 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Maischen		Maische auf 43 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Eiweißrast (57°)		Maische auf 53 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)		Maische auf 63 °C erhitzen und 30 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)		Maische auf 72 °C erhitzen und 25 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)		Maische auf 78 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.

## Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	9.06 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Nach etwa 10 - 20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft.	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!!), bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

## Würze kochen

	Würze zum Kochen bringen
1. Hopfengabe:	Nach 10 min 57.56 g Spalter Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 40 min 57.56 g Saazer Hopfen untermischen
Kochen	Noch 20 min weiter kochen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen) eintragen
Whirlpool	Kocher abschalten, wenn thermische Bewegung abgeflaut ist einen Whirlpool erzeugen ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat

## Abseihen / Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem Hopfenseihen) eintragen
Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen) eintragen
Verdünnen	Wenn gewünscht die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen
Speise abfüllen	1 Liter Speise abfüllen

Abkühlen

Die Würze auf Anstelltemperatur bringen.

Würzmenge  
Eintragen

Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen) eintragen

Stammwürze  
Eintragen

Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze beim Anstellen) eintragen

Hefe zugeben

Die Würze mit dem Rührer gut durchlüften und die Hefe unterrühren.

Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)

kleiner-brauhelfer v1.4.1.0