

Beer Store Vienna

Braurezept Kölsch/Golden Ale:

Helles Ale mit klassischen Hopfenzüchtungen Magnum und Hallertauer Mittelfrüh. Ein Bier darf nur dann Kölsch genannt werden wenn es in Köln/Deutschland gebraut wurde, denn es ist eine geschützte geografische Angabe.

Stammwürze: ca. 12°P bei 22-25L
Bittere: ca. 23 IBU
Farbe: 10 EBC
Alkohol: ca. 5,0 % Vol.

Malz: 4,5kg Pilsner Malz, 0,4kg Weizen Malz, 0,1kg CaraPils

Hopfen: Bitterung: 8g Magnum (14,6%)
Aroma: 26g Hallertauer Mittelfrüh (4,5%)

Hefe: Fermentis Safbrew K-97

Brauwasser:

	Einkocher	Speidel 20L BM	Grainfather
Hauptguss [L]	20	25	18
Nachguss [L]	12	4	14

Maischplan:

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast: 5 min. bei 55°C
3. Rast: 40 min. bei 63°C
4. Rast: 20 min. bei 72°C (wenn Jodnormal weiter zu)
5. Abmaischen bei 78°C (10min.)

Würzekochen:

Kochzeit gesamt: 90 min

1. Hopfengabe 90min.: Magnum 8g
(bei Kochbeginn zugeben)
2. Aromahopfengabe 10min: Hallertauer Mittelfrüh 26g
(nach 80 min. in die Würze geben und für 10 min. mitkochen)

Gärung:

Fermentis Safbrew K-97 auf die 20-25°C warme Würze streuen, einrühren sobald die Hefe Wasser aufgenommen hat. *empfohlene Gärtemperatur 17-19°C*

Reifung:

Wenn Restextrakt konstant, Karbonisieren und Abfüllen,
Reifung ca. 3-4 Wochen

PROST!