



Brygskema

Kölnisch

Detaljer:

Øltype: Kölsch
Volumen: 20 liter
Farve: 8 EBC
Bitterhed: 27 IBU
Alkohol: 4,7 %
BU:GU: 0,61

Ingredienser:

3,2 kg Pilsner malt
400 g Vienna malt
400 g Dark wheat malt
100 g Caragold malt
30 g Hallertau Magnum humle
30 g Tettnang humle
1 stk. Protafloc tablet
Tysk alegær

Mæskning

Mæskevand: 13,5 liter forvarmet til 73° C.
Temperaturtrin: 68° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand: 14 liter eller indtil 23,5 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid: 30 minutter
1. tilsætning: 25 g Hallertau Magnum (25,1 IBU) @ 30 min.
2. tilsætning: ½ protafloc tablet @ 15 min.
3. tilsætning: 30 g Tettnang (1,5 IBU) @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.044 SG
Primær gæring: 14 dage ved ca. 16°C eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn. Derefter 2-4 uger så koldt som muligt.
Vægtfylde slut (F.G.): Ca. 1.008 SG
Karboneringssukker: 7 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. Bundfald eller til 2,6 vol CO₂.
Flaskegæring: 14 dage v. stabil temperatur.

Vi vil meget gerne høre fra dig om hvad du synes om kittet, øllet og hele bryggeoplevelsen. Hvis du har fem minutter til at skrive et par ord til os, ville det være højt værdsat. Uanset om det er konstruktiv kritik og eventuelle forbedringer eller bare at det var godt. Det kan nemmest gøres i denne formular: <https://forms.office.com/e/QBevrL7fRu>



Fortæl os hvad
du synes!



Dato for brygning:	Vægtfylde start (O.G.):	Vægtfylde slut (F.G.):	Dato for tapning:

NB! Humletilsætning læses sådan, at når der f.eks. står "@ 40 min." så betyder det at humlen skal koges med de *sidste* 40 min. af den samlede kogetid.



NB! Humletilsætning læses sådan, at når der f.eks. står "@ 40 min." så betyder det at humlen skal koges med de *sidste* 40 min. af den samlede kogetid.