

# BRAUREZEPT

## VIVA COLONIA - KÖLSCH

Obergäriges Helles 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. Üblicherweise wird das Kölsch in sogenannten Stangen serviert, ein sehr schlankes Bierglas mit 0,2L Inhalt.

### BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 23 IBU
- Farbe: 11 EBC
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

### ROHSTOFFE

 90% Pilsner Malz = 4,2kg  
8% Weizen Malz = 0,4kg  
2% CaraPils® = 0,09kg



8g Magnum, 14,6%α  
26g Mittelfrüh, 4,5%α



Trockenhefe: 2x Gozdawa Old German Altbier 9 (OGA9)  
Optional Flüssighefe:  
1x Wyeast #1007 German Ale

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 40 min
4. Rast bei 72°C für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Magnum 8g bei 90 min
2. Mittelfrüh 26g bei 10 min



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 14-20°C. Wir empfehlen bei Verwendung der Gozdawa OGA9 aufgrund niedriger Gärtemperaturen eine Pitch-Rate von 2 Packungen/25 Liter.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.