

BRAUREZEPT HENNES-KÖLSCH

Unser "Hennes" - Kölsch ist ein obergäriger Bierklassiker aus Köln. Leichte getreidige Noten werden von einer milden Hopfenbittere begleitet und sorgen für hohe Trinkbarkeit. Spalter Select als Aromagabe sorgt für den aromatischen Feinschliff und rundet den Trinkgenuss harmonisch ab. Wer besonders nah am Original sein will, trinkt sein Kölsch aus einer Kölner Stange.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 12° Plato
- Bittere: ca. 21 IBU
- Farbe: 11 EBC
- Alkohol: ca. 5,2 % Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 14-20 °C
- Reifezeit 2-4 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,45kg

ROHSTOFFE

 90% Pilsner Malz = 4,9kg
8% Weizen Malz = 0,45kg
2% CaraHell® = 0,1kg

 11g Perle (AT), 8,4%α
30g Spalter Select, 6,2%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 70min

1. Perle (AT) 11g bei 70 min
2. Spalter Select 30g 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.