



KÖLSCH

GERMAN PALE ALE

20 LITER

KÖLSCH

Estimerede verdier

Alc %: 5,1 %

OG: 1.047

FG: 1.008

IBU: 22

EBC: 7



MALT 4,2 KG

3,4 kg	Pilsner malt
0,4 kg	Chateau Vienna
0,4 kg	Chateau Wheat Blanc



HUMLE

10 g	Magnum	Kok 60 min
20 g	Tettnang	kok 10 min



GJÆR

1 pk	Lallemand (Lalbrew) Köln Kölsch style
------	---------------------------------------

Beregning av vannmengde vil variere på forskjellige bryggeapparater.

Vennligst sjekk instruksen for din maskin for korrekt utregning.

NYTTIG INFORMASJON

Mesketemperatur	65°C
Mesketid	60 min
Koketid	60 min
Gjæringstemperatur	15°C
Ant. dager for utgjæring	14 dager

Anbefalt:

Modningstid	3 uker
Serveringstemperatur	5°C
Karb.sukker ved flasking	7g pr liter
CO2 Volum	2,6 Vol

TIPS

Denne stilen kan også omtales som «German Pale Ale», der man får tydelig tysk humle i smaksbildet.

Stilen Kölsch er beskyttet og man skal derfor kunne se Kölnerdomen fra bryggeriet!



Klipp ut!

Den passer i
Bishop Tap Handle
Art: 103171

BRYGGERLOGG

Batchnr: _____

Brygget dato: _____

Temp malt: _____

Temp vann: _____

Temp mesk: _____

OG: _____

FG: _____

Meskevann: _____

Skyllevann, L: _____

Til gjæring, L: _____

Til flasking, L: _____

Sukker, karbon: _____

Alkohol %: _____

O.G:

F.G:

ABV:

Brygget dato:

Notater:

MIN KARAKTER

1

2

3

4

5

BREWFATHER

Et godt hjelpemiddel for å opprette og følge oppskrifter. Alle våre oppskrifter ligger tilgjengelig i Brewfather.



Scan QR-koden her for link til denne oppskriften:

BRYGGETIPS

Scan QR koden for mer informasjon og flere bryggetips:



Utviklet og produsert av Ølbrygging AS i Grimstad, Norge

