

Malzmischung „Roggen-Kölsch“ 20 und 40 Liter

Hinweis(optional): Flüssighefe entsprechend separater Anleitung 1-3 Tage vor dem Brautag aktivieren!

Stammwürze ca. 12°P

EBC 15

IBU 30 (Hopfenbittere)

Zutaten:

	20 Liter	40 Liter
Malz:	1,7kg Pilsner + 1,6kg Roggen + 0,3kg Carahell® + 0,08kg Sauermalz	3,4kg Pilsner + 3,2kg Roggen + 0,6kg Carahell® + 0,16kg Sauermalz
Hopfen:	Aurora	
Hefe:	Wyeast Flüssighefe Kölsch	2x Wyeast Flüssighefe Kölsch

optimale Gärtemperatur zw. 14-20°C

<p>23 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 22 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt- und Nachguss abgemessen werden. HG: 15 Liter / NG: 13 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>	<p>46 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 44 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt- und Nachguss abgemessen werden. HG: 28 Liter / NG: 26 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>
--	--

Maische-Plan:

Hauptguss auf 37 °C erhitzen und einmaischen 30 min Rast

Temperatur auf 66 °C erhöhen >>> 30 min Rast

Temperatur auf 70 °C erhöhen >>> 15 min Rast

Temperatur auf 78° C erhöhen >>> 10 min Rast

>>>Abläutern / Nachguss 78°C – der Nachguss sollte ca. eine ¼ h vor dem Abläutern erhitzt werden

Koch-Plan:

70 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe (Hopfen 1) nach 10 min Kochzeit

2. Hopfengabe (Hopfen 2) nach 60 min Kochzeit

Nach 70 min Kocher ausschalten und whirlpoolen (kräftig umrühren, Deckel drauf) und 20 min ruhen lassen.

Wenn möglich die Würze von oben mit Silikonschlauch abziehen und durch ein Baumwolltuch oder Filterbeutel ausschlagen und die Würze anschließend auf 21-23 °C abkühlen. Mit vorbe-reiteter Flüssighefe anstellen. Nach dem Gärstart (Schaumkrone) kann weiter runtergekühlt werden, bis gewünschte Gärtemperatur (14-20°C)erreicht ist.

Nach Gärungsende abfüllen und mit ca. 8g Zucker/Trockenmalz pro Liter karbonisieren oder entsprechend mit Speise (8-9% vom Gesamtsud) karbonisieren. –PROST!