



Brauschema Kölner

Brauwasser: 19 Liter

Maischschemata:

48°C	62°C	71°C	78°C
10 min.	30 min.	20 min.	5 min.

Kochdauer: 80 Minuten

- 50g Hopfen nach 40 Min. kochen hinzufügen
- übrigen Hopfen 15 Min. vor Kochende hinzufügen

Gärung:

optimale Temperatur: 20 – 25°C

Zuckermenge für Nachgärung in der Flasche:
6,5g/l

Fiche de brassage Kölner

Eau d'empattage: 19 litres

Schéma de brassage:

48°C	62°C	71°C	78°C
10 min.	30 min.	20 min.	5 min.

Temps de cuisson: 80 minutes

- ajouter 50g d'houblon après 40 min. de cuisson
- ajouter le reste d'houblon 15 min. avant la fin de la cuisson

Fermentation:

température optimale : 20 – 25°C

Quantité de sucre pour la refermentation dans la
bouteille: 6,5g/l

Brewing schedule Kölner

Mash water: 19 litre

Mash schedule:

48°C	62°C	71°C	78°C
10 min.	30 min.	20 min.	5 min.

Boiling time: 80 minutes

- add 50g of hops after 40 min. of boiling
- add the other hops 15 min. before the end of boiling

Fermentation:

optimal temperature: 20 – 25°C

Quantity of sugar for secondary fermentation in
the bottle: 6,5g/l

Brouwschema Kölner

Beslagwater: 19 liter

Maischschemata:

48°C	62°C	71°C	78°C
10 min.	30 min.	20 min.	5 min.

Kooktijd: 80 minuten

- 50g van de hop toevoegen na 40 min. koken
- overige hop 15 min. voor einde koken toevoegen

Gisting:

optimale temperatuur: 20 – 25°C

Hoeveelheid suiker voor hergisting in de fles:
6,5g/l