

## Malzmischung „Kölsch-Kölner Art“ für 20 und 40 Liter

*Stammwürze ca. 11,2°P*

*Restextrakt 2°P*

*IBU 26 (Hopfenbittere)*

### Zutaten:

	20 Liter	40 Liter
<i>Malz:</i>	<i>3kg Pilsner + 0,4kg Weizen hell + 0,2kg Carapils® + 0,1kg Sauermalz</i>	<i>6 kg Pilsner + 0,8kg Weizen hell + 0,4kg Carapils® + 0,2kg Sauermalz</i>
<i>Hopfen:</i>	<i>Mittelfrüh</i>	
<i>Hefe:</i>	<i>11 g Lallemmand Kölner</i>	<i>2 x 11 g Lallemmand Kölner</i>
<i>optimale Gärtemperatur zw. 17 - 19°C</i>		
	<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: 32 Liter / NG: 20 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p>

### Maische-Plan:

Hauptguss auf 43 °C erhitzen und einmaischen und auf

66°C erhöhen >>> 30 min Rast

70°C erhöhen >>> 15 min Rast

78°C erhöhen und abläutern

### Koch-Plan:

70 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe nach 10 min zugeben (also 60 min mitkochen)

2. Hopfengabe nach 60 min zugeben (also 10 min mitkochen)

Wir empfehlen die Hopfengabe mittels Hopfensocke/-ei der Würze beizugeben, so kann der Hopfen direkt nach Ende der Kochzeit entfernt werden. Nach Ende der Kochzeit, sollte die Würze einmal kräftig umgerührt werden, der Deckel wieder auf den Kessel gelegt werden und 30 min pausiert werden (Whirlpool). Es entsteht dabei ein Trubkegel am Boden. Die klare Würze oberhalb kann dann gut über den Auslaufhahn des Braukessel abgelassen werden. Die Würze sollte dann schnellstmöglich auf 20 °C abgekühlt werden.

Dann kann die Zugabe der rehydrierten Hefe erfolgen.

Die Gärdauer ist abhängig unter anderem von der Temperatur. Nach Ende der Gärung (Restextrakt ermitteln!) kann das Bier für eine Flaschengärung abgefüllt werden. Verwende 8 g Zucker pro Liter oder Karbonisierungsdrops. Wer mit einem Spundungsrechner arbeitet gibt 5-6 g CO2 pro Liter an. Bier nach gusto lagern und dann genießen – PROST!