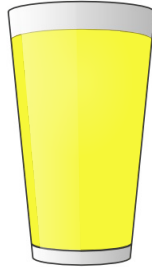


## Kölsch #1

Menge	22 Liter
Stammwürze	12 °P
Bittere	35 IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	20 min
Farbe	5.7 EBC
CO2 Gehalt	5.5 g/Liter
Brauanlage	Einkocher 28L



Pilsner2	4.041 Kg	87.6 %	3 EBC
Weizenmalz Hell	0.452 Kg	9.8 %	3 EBC
Sauermalz ACID	0.12 Kg	2.6 %	6 EBC
Gesamt	4.613 Kg		



Tettnanger 2014 (Pellets) 4 % Alpha	25.22 g	90 min
Tettnanger 2014 (Pellets) 4 % Alpha	46.49 g	25 min
Tettnanger 2014 (Pellets) 4 % Alpha	7.09 g	5 min



Hauptguss	17.99 Liter
Milchsäure (80%)	0 ml
Nachguss	11.74 Liter
Milchsäure (80%)	0 ml
Gesamt	29.73 Liter



Colonia F.  
Anzahl Einheiten: 1 zu 11,5g

### Maischen

Einmaischen:	17.99 Liter Wasser auf 60 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 53 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 63 °C erhitzen und 40 min Rast einlegen.
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 72 °C erhitzen und 10 min Rast einlegen.
Abmaischen (78°)	Maische auf 75 °C erhitzen und 5 min Rast einlegen.

### Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	11.74 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Nach etwa 10 - 20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft.	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!!), bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

### Würze kochen

Würze zum Kochen bringen	
1. Hopfengabe:	25.22 g Tettnanger 2014 Hopfen untermischen
2. Hopfengabe:	Nach 65 min 46.49 g Tettnanger 2014 Hopfen untermischen
3. Hopfengabe:	Nach 20 min 7.09 g Tettnanger 2014 Hopfen untermischen
Kochen	Noch 5 min weiter kochen
Würzmenge eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen) eintragen
Whirlpool	Kocher abschalten, wenn thermische Bewegung abgeflaut ist einen Whirlpool erzeugen ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat

### Abseihen / Anstellen

Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen	
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem Hopfenseihen) eintragen
Stammwürze Eintragen	Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen) eintragen
Verdünnen	Wenn gewünscht die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen
Speise abfüllen	1 Liter Speise abfüllen
Abkühlen	Die Würze auf Anstelltemperatur bringen.
Würzmenge Eintragen	Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen) eintragen

Stammwürze  
Eintragen

Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze beim Anstellen) eintragen

Hefe zugeben

Die Würze mit dem Rührer gut durchlüften und die Hefe unterrühren.

Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)