

Kölsch

Method: **All Grain**

Style: **Kölsch**

Boil Time: **60 min**

Batch Size: **20 liters** *(fermentor volume)*

Pre Boil Size: **26.4 liters**

Post Boil Size: **20.38 liters**

Pre Boil Gravity: **1.039** *(recipe based estimate)*

Efficiency: **75%** *(brew house)*

Source: **brewshop.hr**

Original Gravity:	Final Gravity:	ABV (standard):	IBU (tinseth):	SRM (morey):
1.051	1.013	4.93%	25.1	3.26



Fermentables

Amount	Fermentable	Cost	PPG	°L	Bill %
4.20 kg	<u>Weyermann - Pilsner</u>		36	1.5	93.3%
0.30 kg	<u>Weyermann - Vienna</u>		37	4	6.7%

4.5 kg

Hops

Amount	Variety	Cost	Type	AA	Use	Time	IBU	Bill %
25 g	Hallertau Mittelfruh (3.75 AA)		Pellet	4.8	Boil	60 min	16.78	50%
25 g	Hallertau Mittelfruh (3.75 AA)		Pellet	4.8	Boil	15 min	8.32	50%

50 g

Hops Summary

Amount	Variety	Cost	IBU	Bill %
50 g	Hallertau Mittelfruh (3.75 AA) (Pellet)		25.1	100%

Total 50 g

Yeast Lallemand - LALBREW® KÖLN KÖLSCH

Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za vrhunski Kölsch.

Ovo pivo je alternativa industrijskim lagerima, jednostavno i pitko, a opet vrhunskog okusa. Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica.

Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željete temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 65C.

Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C. Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljavanje i ispiranje oko 30l vode.

U polovicu (može biti i neki drugi omjer, ovisno o sistemu) pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda.

Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode na oko 75C.

Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscijediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode.

Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 25l sladovine) staviti kuhati 90min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Hmeljenje počinje nakon 30 min od kada sladovina zakipi. Tj. na 60 min – što znači da se do kraja kuhanja hmelj kuha 60 min.

Sav preostali hmelj ide u kotao na 15 minuta prije kraja kuhanja, dakle 75 min nakon što je sladovina zakipila.

Nakon proteka kuhanja od 90 min ugасiti izvor topline i krenuti sa hlađenjem.

Sladovinu je potrebno ohladiti na 16-18C, aerirati te dodati kvasac prema uputi sa kvasca.

Ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 16-18 C sljedećih 10-15 dana.

Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije, točiti u boce sa dodanom deksrozom. Preporuka 6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 18-20C sljedećih minimalno 7-10 dana.

Za pravi užitek pijenja svojeg Kölscha, prije konzumacije ohladiti na 5 -10C.

Uživaj u svojem pivu za svaki dan!