BeerCalc: Mbrew Kölsch 2021 #1

Style: Kölsch

Brewer: Mbrew

Vital Statistics



Volume	23	litres
OG	1057	
Boil Volume	23	litres
Boil gravity	1057	
Alcohol (ABV)	5.6	%
Colour	9	EBC (Golden)
Bitterness	29	IBU
BU:GU	0.51	
FG	1014	

Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	3000	g
Pale Malt	7 EBC	2000	g
Wheat Malt	4 EBC	1000	g
		6000	**g**

Mash schedule

(18L vand 55c ved indmæskning) Proteinpause	50 °C	30 min
(Temp hæves) Mæskning	62 °C	60 min
Temp hæves til udmæskning	77 °C	1 min
Udmæskning: Anvend 14 liter spargevand	78 °C	1 min

Total grain weight for mash: 6000 g

Hops

Cascade	6.5 %	25 g	60 min
Amarillo	6.5 %	15 g	20 min
Amarillo	6.5 %	10 g	15 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	2565 Kölsch	17 °C	14 days

Details

3 kg WEY Pilsner malt (3-4 EBC) 2 kg WEY Pale Ale (6,5 EBC) 1 kg WEY Wheat Pale (Hvede)

Lalbrew Köln (Kölsch) Tørgær - 11 g Note fra Haandbrygforum v./Borg: Fornemmelsen af restsødme kontrollerer du med bitterhed. Du skal ramme en BU:GU på ca 0,5. Lavere giver en maltfokuseret (sød/fyldig) fornemmelse, mens en højere giver en bitter fornemmelse.
