

Brauwsel 004 - 5%

Kölsch

Auteur: ward strauwen

Soort: Volmout

IBU : 24 (Tinseth)
Kleur : 6 EBC
Carbonisatie : 6.5 g/L

SG voor koken : 1.039 / 9.8 °P
Begin SG : 1.040 / 9.9 °P
Eind SG : 1.002 / 0.5 °P

Vergistbare ingrediënten (104.5 kg)

75 kg - Pils 3 EBC (71.8%)
16.5 kg - Wheat Malt 3.9 EBC (15.8%)
13 kg - Munich 10.8 EBC (12.4%)

Hop (1400 g)

First wort - 700 g - Styrian Goldings - 5.6%...
30 min - 350 g - Hallertauer Hersbrucker - 4%...
10 min - 350 g - Hallertauer Hersbrucker - 4%...

Diversen

Maischen - 100 g - Calcium Chloride (CaCl₂)
Maischen - 120 ml - Lactic Acid 80%
Spoelen - 73.11 g - Calcium Chloride (CaCl₂)
Spoelen - 95.2 ml - Lactic Acid 80%

Gist

24.6 pkg - lallemand kölsch

Brewiks 500

Batchgrootte : 565.2 L
Kookvolume : 640 L
Vol. na koken : 620 L

Maischwater : 418 L
Spoelwater : 305.6 L
Spoelwatertempera.: 78 °C
Kooktijd : 60 min
Totaal water : 723.6 L

Brouwzaalrendement: 69.3%
Maischrendement: 73%

Maischprofiel

High fermentability
60 °C - 0 min - inmaischen
63 °C - 35 min - beta amylase
73 °C - 25 min - alfa amylase
78 °C - 5 min - uitmaischen

Vergistingsprofiel

Ale
18 °C - 14 dagen - Hoofdvergisting

Waterprofiel

genk centrum (Soft)
Ca 131 Mg 6 Na 47 Cl 151 SO 109

SO/CI verhouding: 0.7

pH maisch: 5.48

pH spoelwater: 4.5

Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



6 EBC