



Rezept für ca. 20 l Kölsch Art

ein süffiges und leicht fruchtiges Bier.

für ca. 20 Liter Kölsch mit 4,5% Alkohol und einer Stammwürze von 11,9%

Schüttung 3700g Pilsener Malz 650g Weizen Malz hell 30g Farbmalz	Maischen Einmaischen bei 43°C 1.Rast: 60 Minuten bei 66°C 2.Rast: 15 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C
Brauwasser 14 l Hauptguss 14 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen Hallertau Tradition 90 Minuten Kochung bei 100°C 30g Hopfen 10 min nach Kochbeginn 10g Hopfen vor Kochende
Gärung und Reifung 7g obergärige Hefe bei 18 - 25°C Stammwürze bei Abfüllung 3,3% / Gärdauer ca. 5 Tage Karbonisierung mit 4,5 - 5,5g/l Reifezeit 4 Wochen	

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Kölsch

6-8°C somit Kühlschranks Temperatur

Trinkglas

Schmale, dünnwandige Gläser zur Betonung der Süße und der Karbonisierung.

Bitte nicht aus der Flasche trinken, da ihr einerseits das Aroma eures Bieres nicht genau mitbekommt und andererseits die Farbe nicht sehen könnt. Außerdem habt ihr ein naturtrübes, ungefiltertes Bier erschaffen, mit Hefesatz.

Passt zu

zu diesem süffig und leicht fruchtigem Bier passen "halve Hahn" (Roggenbrötchen mit Gouda, Zwiebeln und Gürkchen), weißer gebratener Fisch, Eintopf sowie cremig milder Butterkäse.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter www.gastro-brennecke.de/blog/

Unsere Empfehlungen:



[Standzylinder 200 ml Kunststoff + Bierspindel](#) 8,65 EUR Art.Nr. 0069



[Maischpaket zur Auswahl komplett mit Hopfen + Hefe für 20 L Bier](#) 15,50 EUR Art.Nr. 0045



[kleine Brauanlage 2000W um 20 Liter Bier zu brauen](#) 144,00 EUR Art.Nr. 0029



[Einlegerost für Glühweintopf Einkochautomat Brauanlage](#) 10,60 EUR Art.Nr. 0708



[Jod N 50-Lösung 30ml Stärkenachweis](#) 2,95 EUR Art.Nr. 0085



[10 Hopfenkochsäcke hopfen kochen beim Bier brauen im Kochsack](#) 4,10 EUR Art.Nr. 0274



[Läutertuch 75x75cm Filtertuch Abdecktuch](#) 7,20 EUR Art.Nr. 0079

- **Alles zum Bier Brauen, Wein, Käse und Likör selber machen**
- **Alles für den Ausschank**
- **Professionelles Barzubehör**
- **Reinigungsmittel aller Art**
- **Einweggeschirr uvm...**

Besuchen Sie unseren Shop auf www.gastro-brennecke.de !!!