



Rezept für ca. 20 l Kölsch Art

ein süffiges und leicht fruchtiges Bier.

für ca. 20 Liter Kölsch mit 6% Alkohol und einer Stammwürze von 14,2%

Schüttung 3700g Pilsener Malz 650g Weizen Malz hell 30g Karamellmalz Carapils	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 13 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen Hallertau Tradition (6,5% Alphasäure) 90 Minuten Kochung bei 100°C 30g Hopfen 10 min nach Kochbeginn 10g Hopfen vor Kochende
Gärung und Reifung 7g obergärige Hefe bei 20°C Stammwürze bei Abfüllung 3,3% / Gärdauer ca. 5 Tage Karbonisierung mit 4,5 - 5,5g/l Reifezeit 3-4 Wochen	Bittere: 28 IBU Farbe: 8 EBC Stammwürze in°Plato: 14,2% Alkoholgehalt: 6% Sudausbeute: 70%

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Kölsch

6-8°C somit Kühlschrank 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/



BRENNECKES BIERBRAU BUCH

BIERBRAU BUCH FÜR ANFÄNGER

HIER FINDEST DU ALLES, WAS DU WISSEN
MUSST DAMIT DEIN ERSTES BIER GELINGT



GASTRO-BRENNECKE.DE

**FACHHANDEL FÜR
BRAUTECHNIK & ZUBEHÖR**

Mehr zum Thema **Bierbrauen, Brautechnik & Zubehör** findest du hier in unserem Shop:

gastro-brennecke.de/bier-brauen

Willst du **neue Bier-sorten ausprobieren**, dann schau dir unsere Rezepte an: gastro-brennecke.de/blog/bier-rezepte



GASTRO
BRENNECKE
"SEIT 1984"

**Fachhandel Nr. 1
für HOBBYBRAUER**

Du hast eine größere Menge Bier gebraut? Schau dir unsere **KEG's & Bierfässer** an gastro-brennecke.de/schanktechnik/kegs-und-bierfaesser



GASTRO-BRENNECKE.DE

**FACHHANDEL FÜR
KEG & BIERFÄSSER**

Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: gastro-brennecke.de/brauanlagen



GASTRO-BRENNECKE.DE

**FACHHANDEL FÜR
BRAUANLAGEN**

Keine Lust zu basteln? Dafür einmal alles richtig machen? Gerne beraten wir dich zu unseren Zapf & Schankanlagen gastro-brennecke.de/zapfanlagen



GASTRO-BRENNECKE.DE

**EXPERTE
FÜR SCHANKANLAGEN**