



Rezept für ca. 50 l Kölsch Art

ein süffiges und leicht fruchtiges Bier.

für ca. 50 Liter Kölsch mit 6% Alkohol und einer Stammwürze von 14,2%

Schüttung 9250g Pilsener Malz 1625g Weizen Malz hell 75g 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 35 l Hauptguss 32,5 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen Hallertau Tradition (6,5% Alphasäure) 90 Minuten Kochung bei 100°C 75g Hopfen 10 min nach Kochbeginn 25g Hopfen vor Kochende
Gärung und Reifung 3x 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/



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



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

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



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