

Ricardo Rutzka & Heiko von Borzyskowski

Kölsch 20L

# Heicardo Hell I.

Das Rezept für ein kölsches Wiess von Heiko und Ricardo. Vor fast zehn Jahren unter eigenwilligem Namen erfunden, hat es sich zu einem der beliebtesten Rezepte für beginnende Hobbybrauer entwickelt, die ein gut trinkbares Bier mit hoher Gelingwahrscheinlichkeit brauen wollen.

Gemeinsam mit weiteren Mitglieder des gemeinnützigen Vereins von Hobbybrauern aus Köln und Umgebung (Kölner Bierhistoriker e.V.) wird bereits an einem Jubiläumssud gearbeitet, welcher am 01.06.2024 auf der 3. Kölner Brauschau ausgeschrieben wird.

Die Kölner Bierhistoriker freuen sich immer wieder auf neue Hobbybrauer, die am offenen Stammtisch, dem Vereinsleben oder der jährlichen Brauschau in Köln teilnehmen wollen. Hier ist ein Wiess gerne gesehen, jedoch decken wir die komplette Bandbreite an Bierstilen ab – insbesondere alte, fast vergessene Biere wie den Kölschen Knupp, Lichtenhainer oder Grutbiere.

**Brauanlage:** Edelstahlkocher, Läuterhexe und Rührwerk

**Gärung:** 18°C 7 Tage  
**Alkoholgehalt:** 5,2%  
**Karbonisierung:** 5,5

**Reifezeit:**  
**Zwangskarbonisierung**  
nach Hauptgärung

**Stammwürze:** 13  
**IBU:** 25  
**EBC:** 7

**Sudhausausbeute:** 59 %

## SCHÜTTUNG

4450g Gesamt  
3640g Pilsener (81,6%)  
450g Wiener (10,2%)  
360g Weizenmalz hell  
(8,2%)

## MAISCHEN

Einmaischen: 60°C  
1. Rast: 10 bei 57°C  
2. Rast: 60 bei 67°C  
Abmaischen bei 78°C

## BRAUWASSER

15,5l / 15,5l

## HEFE

Danstar Nottingham  
oder  
SAFALE K-97

## HOPFEN

41g Gesamt  
34g Tradition (5,3%)  
9g Cascade (7%)

## HOPFENGABEN

34g Tradition - 50min  
(5,3%)  
9g Cascade - 0min (7%)

**KOCHZEIT:** 90 MIN.

## SONSTIGES:

Andere Zutaten: Klärung mit Irish Moss 10min

1. Platz 5.blinde  
Hobbybrauerverkostung  
Hobbybrauer Forum



**AKTIONSCODE: F9527**

QR CODE SCANNEN, FERTIGE  
MALZMISCHUNG BESTELLEN UND 10%  
SPAREN - NUR GÜLTIG 02/2024