MALT max 10% regelen

4,6 Hugo 4,8 kg Pilsnermalt
227g Vienna Malt
↳ münich 1? (Weyermann)

OG 1048
FG 1009
IBU 25
ALK 5,1%
KOK A90 60 min
PREBOILG 1.041

[BB # 38
KÖLSCH 11/12-14]

recept för brewing classic styles

Vattenbehandling

22 liter

[K527QB2]

8g gypsum
8g NaCl → 0,8 ratio

uppnutte preboil till 1060. antagligen skölkat 3 par 2 liter 24 liter

4 ml lactic acid till mäsken for pH 5,4
ytterligare 1,5 ml till kokningen.

mäsk på 65°C
De rekommenderar 90 min mäskning och 90 minuter kokning. Jag säger 90 min kok.
→ temp in 72,5°C. se bakåtsida

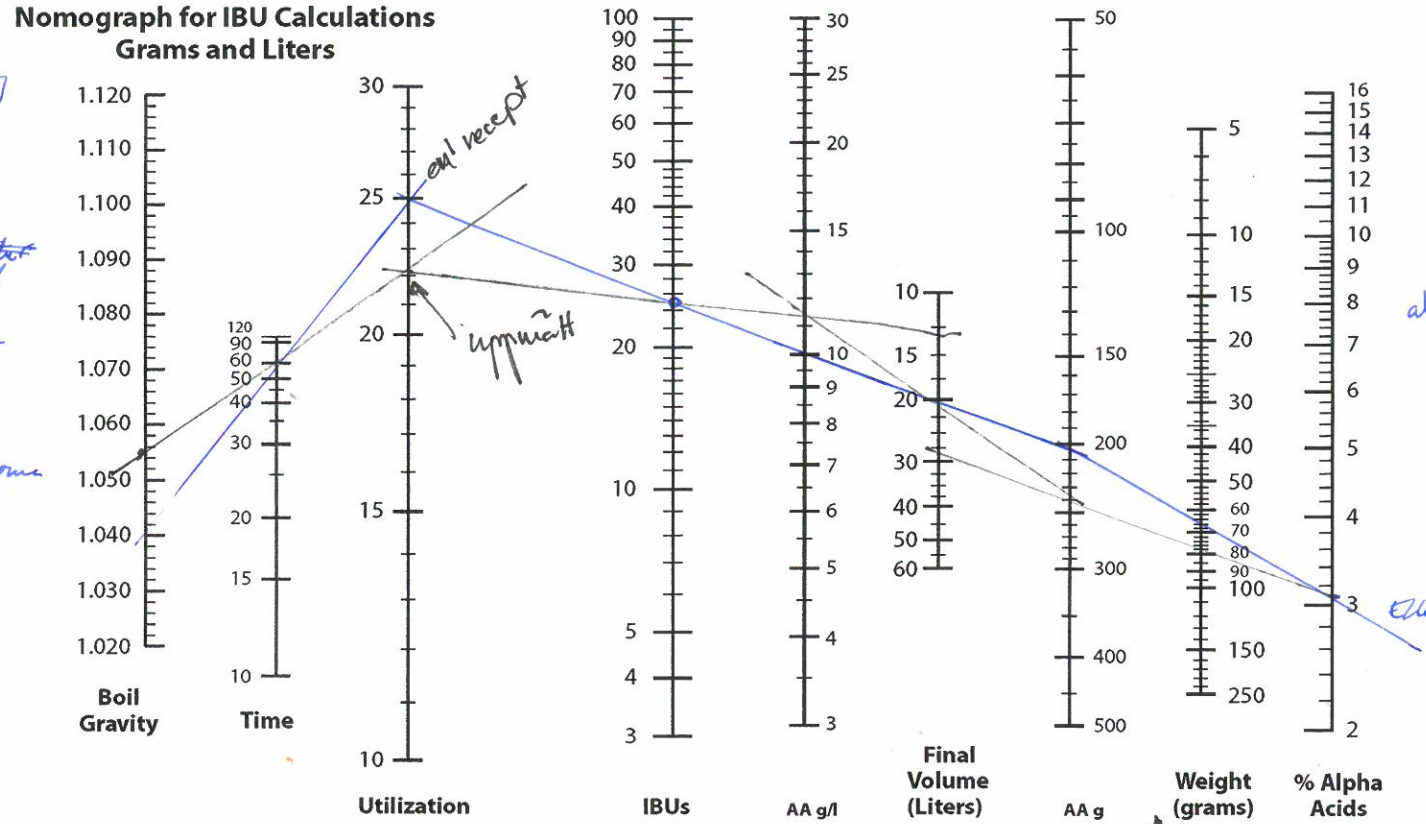
5 kg [2,5 liter/kilo] 12,5 + 2,5 liter = 15 liter
Lake in 12-14 liter.
osäker här.

Saknar Vienna Malt
men har münich 1
förlyst Radical Brewing
Vienna EBC → 5-8
Münich 1 → 12-15

Vienna: Adds malty ~~[illegible]~~ caramelly richness and sweet maltiness along with pale amber colour.

Munich: Imparts malt aroma and gently toasty taste and amber colour

de di.



How to Brew by John Palmer c.2006
All Rights Reserved

Humle

Hallertau 4% → 43g @ 60.

vi har Hallertau mittelfrüh 3,1% α

alltså 65g

men tyngre og 75g Hallertau

WLP 029 KÖLCSH

Jäs på 16°C

ställ kylen på 15 ~~[illegible]~~ jästen säger lagra på en grad.
Eller ställ den kanske i källaren...

LAGRA 4 VECKOR INNAN FLASKNING

Blev 90 min mäskning.

OG 1064 → 1048 FG 1009
17 → 22 liter

Ska jäsa 16°C
källaren ca 16°C
Får jäsa bitt i källaren (i låda)