

Dato: 27. marts 2013
Navn på bryg Kölch
Bryg volumen 25 liter

Malttype 1. pilsner (4 EBC) Antal kilo 4,5kg
Malttype 2 Vienna (6,5 EBC) Antal kilo 1 kg gram

Mæskning

Indmæskningstemperatur grader. 50
Tidspunkt for start kl. 14:05 Tidspunkt slut kl. 14:25

2. temperatur interval grader. 65
Tidspunkt for start kl. 14:40 Tidspunkt slut kl. 15:30

3. temperatur interval grader. 72
Tidspunkt for start kl. 15:35 Tidspunkt slut kl. 15:55

Beregning af dekoktionsstørrelse

Dekoktionsvolumen
Tidspunkt for start kl. Tidspunkt slut kl.

Urtkogning

Starttidspunkt for urtkogning kl.: 15:30 Sluttidspunkt for urtkogning kl.: 17:00

Humletype 1 Spalter Select, 6,5% AA Antal gram 33 Tilsat kl. 16:35
Humletype 2 Spalter Select, 6,5% AA Antal gram 6 Tilsat kl. 17:25

Gæring

Måling af urtstyrken før gæring (OG) 1051 ö/SG

Gærtype: WLP011 - European Ale (WLP011)

Gæringstemperatur, primær gæring 20 grader.
Gæringstemperatur, sekundær gæring 20 grader.

Måling af urtstyrke efter gæring (FG) 1019 ö/SG

Beregning af forgæringsgrad

Beregning af alkoholprocent 4,75 %

Bemærkninger:

Fik 5 minutter ekstra pga. manglede kogning

Amarillo humlen er udsolgt. Derfor prøver vi med Willamette. Er et godt bytte, bryggen er nok det bedste vi har lavet.