

## Kølsh - 5.2%

### German-Style Koelsch

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 28 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.6  
 Farge : 6 EBC  
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.055  
 Gravity etter kok : 1.066  
 Original Gravity : 1.046  
 Final Gravity : 1.007

### Gjærbare ingredienser (7.5 kg)

6.6 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (88%)  
 500 g - Carapils 3 EBC (6.7%)  
 300 g - Wheat Malt 4.8 EBC (4%)  
 100 g - Wheat Flaked 3.2 EBC (1.3%)

### Humle (110 g)

60 min - 15 g - Magnum - 12.7% (14 IBU)  
 10 min - 30 g - Tettnang - 3.8% (5 IBU)  
 10 min - 20 g - Huell Melon - 7.2% (6 IBU)

### Hop Stand

30 min hopstand @ 90 °C  
 10 min 90 °C - 25 g - Tettnang - 3.8% (1 IBU)  
 10 min 90 °C - 20 g - Huell Melon - 5% (1 IBU)

### Diverse

10 min - Kok - 10 g - Gjærnæring

### Gjær

1.7 pkg - Fermentis SafAle German Ale K-97

### GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 34 L  
 Kokestørrelse : 30.02 L  
 Volum etter kok : 25.52 L  
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L  
 Skylllevann : 13.02 L  
 Skylllevannstemper.: 79 °C  
 Koketid : 90 min  
 Total vannmengde : 36.02 L

Brygghuseffektivitet: 70%  
 Meskeeffektivitet: 71%

### Meskeprofil

High fermentability plus mash out  
 65 °C - 60 min - Temperatur  
 75 °C - 10 min - Mash Out

### Gjæringsprofil

Ale  
 17 °C - 10 dager - Primær  
 20 °C - 3 dager - Primær  
 4 °C - 2 dager - Primær

### Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

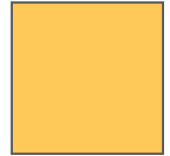
Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



6 EBC

### Oppskriftsnotater

See this recipe and style explained on David Heaths Youtube channel.