

Recept van de maand

Kölsch

(Een geslaagde brouwsel van Hans Warning naar een recept van de Amateur Brouwerij Rijnpoort)

Hoeveelheid 20 liter
Begin S.G: 1050
Eind S.G: 1013
Bitterheid: 29 IBU
Kleur: 5 EBC

Ingrediënten:

Pilsmout (3 EBC) 4500 gram
Tarwemout (3 EBC) 500 gram

Hop:

Goldings (4,5%) 55 gram

Gist:

Wyeast Kölsch, giststarter van 500 ml.

Maischschema:

47°	62°	71°	78°
kort	30 min	15 min	kort

Kooktijd:

Koken 45 zonder hop, 45 min. met 45 gram Goldings. Laatste 10 min 10 gram Goldings toegevoegd als aromahop. Één op drie inmischen bij 47°, dan direct doorverwarmen naar 62°. Spoelwater 13 à 14 liter