

# Kölner Dom

Kiekis: 45 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kölsch  
Aludaris: Overli  
Receptas sukurtas: 2016-11-17 08:41:20  
Receptas modifikuotas: 2019-01-18 09:04:53

OG: 1.060  
FG: 1.015  
ABV: 5.9 %  
IBU: 27  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pils salyklas	3.3	10.000	80.0
BEST Kvietinis tamsus salyklas	18.0	2.500	20.0
		12.500	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Tettnanger (DE)	-	Virimui (kartumui)	4.5	21.0	100	60
Tettnanger (DE)	-	Aromatui (virimui)	4.5	5.7	75	10
Tettnanger (DE)	-	Aromatui (virimui)	4.5	0.0	25	0
					200	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Wyeast 2565: Kolsch	250.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	10 min.	30.0 g

## Pastabos

Startas-43C  
vėliau t kelta po 1 kas 2 min.  
nuo 66 C- 30 min.  
70C-15 min.  
78C-5 min  
virta-70 min  
Fermentuojam po 25 L su Wyeast 2565: Kolsch ir su WLP029 (Kolsh) German ale mielėmis