

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 slyklo skonis subalansuotas)



2026-04-20

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