

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)



2026-06-18

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
		<u>12.500</u>	

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	<u>25</u>	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