

# Puckiss Kölsch

Kiekis: 23 litriai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kölsch  
Aludaris: Puckiss Craft Brewery  
Receptas sukurtas: 2019-02-18 13:23:14  
Receptas modifikuotas: 2019-03-16 09:51:42

OG: 1.049  
FG: 1.009  
ABV: 5.2 %  
IBU: 21  
EBC: 11  
IBU/OG: 0.42 (kartumas ir slyklo skonis subalansuotas)



2026-05-23

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	5.000	96.2
BEST Caramel Munich I salyklas	90.8	0.200	3.8
		<u>5.200</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Spalt Select (DE)	-	Virimui (kartumui)	4.5	18.3	40	60
Spalt Select (DE)	-	Aromatui (virimui)	4.5	2.3	<u>25</u>	5
					65	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale K-97	12.0

## Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	10 min.	5.0 g

## Pastabos

### Water:

Mash - 22.10 L  
Sparge - 12 L  
Preboil - 29.83 L  
Prechill - 23.9 L

### Mash:

64 laips. C. - 60 min.  
Būtinai nepamiršti druskų!!!

### Fermentation:

- Atšaldyti misą iki 18 C. ir supilti mieles.
- Pastatyti į šaldytuvą prie 15 C. kol aktyvi fermentacija (5-7 dienas)
- Į fermentacijos pabaigą leisti sušilti iki 18 C. vienai parai diacetylei išsivaikščiui.
- Išsifermentavus, perpilti į antrinę ir po biški numesti temperatūrą iki 2 laipsn. C. 3-4 savaitėm laiko (cold crash).
- Išpilstyti į butelius.