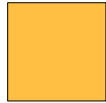


Honey Kölsch



Style Kölsch
Type All Grain
Batch Size 19L
Boil Time 90 min.

IBU: 24
Colour (SRM): 4
Carbonation: 2.4



Pre-boil Gravity: 1.036
Original Gravity: 1.050
Final Gravity: 1.008

NOTE: Boil Volume: 23.3 L
Grainfather / Brewzilla and other all in one systems will have different water volumes.

Water Volumes (Cooler / Mash Tun)

Mash: 11 L
Sparge: 15.5 L
Total: 26.5 L
Boil Volume: 23.3 L

Fermentables: 4.31kg
3.4kg Pilsner Malt
340g Munich Malt
113g Carapils
454g Honey (at flame out)

Hops: 42g
14g Hallertauer Mittelfruh First wort
7g Perle 90 min.
7g Tettnang 20 min.
14g Hersbrucker 15 min.

Yeast:

1 WLP09 German Ale / Kölsch – White Labs

Mash Profile:

65°C 60 min. Mash In
75°C 10 min. Mash Out

Fermentation Profile:

20°C 7 Days Primary
20°C 7 Days Secondary

Measurements:

Boil Volume:

Pre-boil Gravity:

Post-boil Volume:

Original Gravity:

Bottling Volume:

Final Gravity:

Carbonation Sugar:

Brewing Notes:



Order again! Scan QR Code

Honey Kölsch



Style Kölsch
Type Tout grains
Lot 19L
Temps d'ébullition 90 min.

IBU: 24
Couleur (SRM): 4
Carbonatation: 2.4
Gravité
Avant ébullition: 1.036
Gravité originale: 1.050
Gravité finale: 1.008



Volumes d'eau (galicère / cuve d'empâtage)

Empâtage: 11 L
Rinçage: 15.5 L
Total: 26.5 L
Vol. d'ébullition: 23.3 L

NOTE:

Grainfather / Brewzilla et autres systèmes tout-en-un auront des volumes d'eau différents.

Fermentescibles: 4.31kg
3.4kg Malt Pilsner
340g Malt Munich
113g Malt Carapils
454g Miel (fin d'ébullition)

Houblons: 42g
14g Hallertauer Mittelfruh First wort
7g Perle 90 min.
7g Tettnang 20 min.
14g Hersbrucker 15 min.

Levure:

1 WLP09 German Ale / Kölsch – White Labs

Profile d'empâtage:

65°C 60 min. Début d'empâtage
75°C 10 min. Fin d'empâtage

Profile de fermentation:

20°C 7 Jours Primaire
20°C 7 Jours Secondaire

Lectures et mesures:

Volume d'ébullition:

Gravité pré-ébullition:

Volume pré-ébullition:

Gravité originale:

Volume d'embouteillage:

Gravité finale:

Sucre (carbonatation):

Note de brassage:

