

Kolbäck #5 (Pils)

Sönd 15 jan, 12017, thomas själv

19 liter + 16 liter nachguss = 27.5 l innan, 25l efter kok & humlefiltrering

4 kg pilsnermalt

380 g Vetemalt

380 g Münchner malz

570 g Cara Pale malt

Raster:

mäskning, 19l, 67 C, kl 9:20

65 gr, 60 min

72 gr, 20 min

78 gr avmäskning, kl 10:50

Filtrering

Mätn innan kok: 27.5 lit, 40 Oe

Kokning: 70min, startar kl 12:20

20 g Polaris 11.5%, redan under filtreringen

1 kryddmått portafloc, 15 min

15 g Hallerth mittelfrüh 2.6%, 5 min

20 g East Kent Golding 5.2%, 5 min

Hopfenseien kl 13:40

Mäta efter kok och humlefiltrering: 25 lit, 54 Oe, dvs 13.5 Pt, 67% Sudhausausbeute

Jäsning

Kyla till 13 C, strö över två paket (å 11.5g) Saflager W-34/70, ~ kl 14:50 .

Jäsa ~11 C i klädkammaren.

22/1, flytta från kllk till diskbänken medan värmen står på 10gr för skidsemesterveckan, dvs ölen blir lite varm (~14 C) innan stugan kyler ner.

Mätning: 29/1 kl 20: 15 Oe, dvs redan 77% attenuation, alltså så gott som klart.

Värmer upp den långsmat över ett dygn till 18 C, för dyacetylrastrast och snabbare färdigjäsning.

31/1 kl 20 flyttas hinken ut till boden för nerkylning kring 0C.

Flasktappning

Sockertillägg för flaskjäsning: 8.5g/l druvsocker ger 5.3g/l CO₂

$8.5 * 23 \Rightarrow 190 \text{ g.}$

Tappning görs 2017-02-05, tillsammans med Alexis, medan vi brygger #6.

Mätning samtidigt: fortfarande 15 Oe.

Flaskjäsning två veckor, flyttas till +1 C den 18/2. Första provsmak klart godkänt.

Recept



Ernte Pils

Deutsches Pilsner

für L Ausschlagswürze

bei % Sudhausausbeute

Erstellt von: Benni am 04.05.2016

Stammwürze: 13% | Bittere: 38 IBU | Farbe: 6 EBC | Alkohol: 5.2 %

Erfrischendes süffig/herbes Pils mit leichter Karamellnote

BRAUWASSER

Hauptguss: 17 ½ L

Nachguss: 17 ½ L

Gesamt: 35 L

SCHÜTTUNG

Pilsener Malz: 3.92 kg (74.5%)

Weizenmalz: 380 g (7.3%)

Cara Pils: 570 g (10.9%)

Münchener Malz: 380 g (7.3%)

Gesamt: 5.25 kg

MAISCHPLAN:

Einmaischen: 68 °C

1.Rast: 65 °C für 60 min

2.Rast: 72 °C für 20 min

Abmaischen: 78 °C

WÜRZEKOCHEN:

Würzekochzeit: 70 min

Chinook (Vorderwürze): 16 g, % α-Säure

Hallertauer Mittelfrüh: 21 g, % α-Säure , 5 min

Tettnanger: 21 g, % α-Säure , 5 min

Protofloc*: 1 ml für 15 min mitkochen

GÄRUNG UND REIFUNG:

Hefe: 34/70

Gärtemperatur: 9-11 °C

Endvergärungsgrad: 80.77%

Karbonisierung: 5.4 g/l

☐ Rezept empfehlen (eigener Nutzerkommentar notwendig)

http://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=recipe&id=587&suche_sorte=bookmarks&factoraw=24&factorsha=60&factorhav=12.5&factorha1=5.1&factorha2=2.1

