

# 114 Rosch til Hoppe dag.

Kölsch (4 G)

**Type:** All Grain  
**Batch Size:** 45,00 L  
**Boil Size:** 48,87 L  
**Boil Time:** 60 min  
**End of Boil Vol:** 46,87 L  
**Final Bottling Vol:** 43,50 L  
**Fermentation:** Ale, Two Stage

**Date:** 22 May 2022  
**Brewer:** MortenBryg  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** Brewster Beacon 70  
 Mortenbryg forsÅg  
**Efficiency:** 70,00 %  
**Est Mash Efficiency:** 70,0 %  
**Taste Rating:** 30,0



## Taste Notes:

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
15,00 ml	Lactic Acid (Mash)	Water Agent	1	-	-
8,50 kg	Viking Pilsner Malt (4,0 EBC)	Grain	2	89,5 %	5,54 L
0,50 kg	Vienna Malt (Weyermann) (5,9 EBC)	Grain	3	5,3 %	0,33 L
0,50 kg	Viking Wheat Malt (6,0 EBC)	Grain	4	5,3 %	0,33 L
45,00 g	Hallertauer Mittelfrueh [4,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	10,8 IBUs	-
10,00 g	Hallertau Magnum [12,80 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	7,7 IBUs	-
40,00 g	Hallertauer Mittelfrueh [4,00 %] - Boil 30,0 min	Hop	7	7,4 IBUs	-
20,00 g	Saphir [2,70 %] - Boil 5,0 min	Hop	8	0,6 IBUs	-
1,0 pkg	Dieter (Imperial Yeast #G03)	Yeast	9	-	-

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,046 SG  
**Est Final Gravity:** 1,008 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 5,1 %  
**Bitterness:** 26,5 IBUs  
**Est Color:** 7,3 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,046 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,010 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 4,7 %  
**Calories:** 427,1 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Light Body  
**Sparge Water:** 14,38 L  
**Sparge Temperature:** 77,0 C  
**Adjust Temp for Equipment:** FALSE  
**Est Mash PH:** 5,71  
**Measured Mash PH:** 0,00

**Total Grain Weight:** 9,50 kg  
**Grain Temperature:** 22,2 C  
**Tun Temperature:** 22,2 C  
**Target Mash PH:** 5,20  
**Mash Acid Addition:** None  
**Sparge Acid Addition:** None

## Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 45,00 L of water at 67,4 C	64,0 C	60 min
Mash Out	Heat to 77,0 C over 2 min	77,0 C	2 min

**Sparge:** Fly sparge with 14,38 L water at 77,0 C

**Mash Notes:** Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Bottle  
**Pressure/Weight:** 232,82 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C  
**Fermentation:** Ale, Two Stage  
**Fermenter:**

**Volumes of CO<sub>2</sub>:** 2,3  
**Carbonation Est:** Bottle with 232,82 g  
 Table Sugar  
**Carbonation (from Meas Vol):** Bottle  
 with 232,82 g Table Sugar  
**Age for:** 30,00 days

**Storage Temperature:** 18,3 C

## Notes

50% RO vand 30L

Imperial Yeast G03 Dieter ( Kölsch og Alt bier ) vådgær Temp: 16–21C Flocculation: Medium Attenuation: 73–77% Alcohol Tolerance: 10% Vi har brug for attenuation over 80%. Men jeg kan ikke finde en bedre Tysk ale gær hos Humlecentralen. Mash sat til 64 grader.

Magnum Smag: Urter, Fyr, Rosin

Hallentau Mittelfrüh har en smag og duft som er let blomster agtig og en smule krydret.

Saphir: Let krydret, behagelig frugtig smag i retning af citrus og bær

For meget smags og aroma humle til at være en stilartsøl. Stilarten er lovlig kedelig. :-)

Gæres ved 16 grader luft.

Sparge 1½2,5L

End boil 45L

Kølet til 37 grader og sat i gærskab på 11 grader i 2 x kegmeneter. Gær tilsættes 23/5 når temperaturen er kommet ned.

Gærstarteren blev rystet og fordelt i de to kegmeneter.

I den ene kegmeneter startede gæringen ikke. Vi havde et brev 34/70, som kom i. Det er lovligt varmt og for lidt gær til 20L, så det giver nok noget smag. Men sådan blev det.

SafLager W-34/70 - 11,5 g - Bohemian Lager

Anbefalet gæringstemperatur: 9 - 15 grader Celcius (12 grader er bedst!)

Bundfældelseevne: Høj

Alkoholtolerance: Medium

Flasket med 6g/L

34/70 version ( G03 startede aldrig.) Den smagte tydeligt af "undergær".

FG 1010

2 x 9l fad.

7 x 0,5L flaske.

G03 version: (Den der kommer med til tour de bier)

17L i fad

8 x 0,5L flaske

*Created with BeerSmith*