

Recept van de maand

Kölsch: “Bölsch”

Hoeveelheid wort:	40 liter
(hoeveelheid bier 36-37 liter)	
Begin S.G.	1045
Eind S.G.	1008
Bitterheid	34 EBU
Kleur bier	8,5 EBC
Alcohol	4,8 %

Ingrediënten:

Pilsnout (3EBC)	6500 gram
Tarwemout (3EBC)	500 gram

Hop:

Hallertau Perle (6%)	85 gram	75 min meekoken
Hallertau Hersbrücker (2,5%)	36 gram	15 min meekoken

Gist: Korrelgist “Nottingham”

Maischema:	47°	62°	71°	78°
	5 min	30 min	15 min	1min

Totale kooktijd 75 min. De aromahop alleen de laatste 15 min meekoken.

Bottelen na drie weken.