

Ján Žbirka – Kölsch

Autorov popis	Alkohol ABV	Farba EBC	IBU
Vrchne kvasený ležiak	4,7%	8	25

O recepte

Vrchne kvasený ležiak, skvelý na letné osvieženie. Jednoduchá receptúra, ktorá však vyžaduje správnu voľbu kvasníc. Ak kvasnice robia pivo pivom, tak v tomto štýle to platí 10násobne.

Pivný štýl Kölsch

Objem mladiny 25l

Objem sladiny pred chmeľovarením 29.5l

Efektívnosť rmutovania 70%

Hustota mladiny 1,050 (12,4 °P)

Hustota po fermentácii 1,014 (3,6 °P)

Suroviny

Voda

Rmutovacia 18,4 l

Vysladzovacia 15,2 l

Slad

Plzenský 4,2 kg

Viedenský 1,0 kg

Pšeničný 310 g

Chmeľ

Perle (5,7% AA) 47 g

Hallertau Tradition (4,2% AA) 26 g

Kvasinky

Fermentum Mobile FM42 Old Rhine štartér

ooo Ostatné

Servomyces 0,3 g

Profil vody

Vápnik (Ca) 29 mg/l

Horčík (Mg) 7 mg/l

Sodík (Na) 44 mg/l

Chloridy (Cl) 82 mg/l

Sírany (SO₄) 65 mg/l

Hydrogenuhlíčitany (HCO₃) 16 mg/l

Rmutovanie

Vystierka 63 C

Infúzia 30 min 63 C

Infúzia 30 min 65 C

Infúzia 1 min 73 C

Vysladzovanie 30 min 80 C

Chmeľovar 90 min

Perle 21g 90 min

Hallertau Tradition 10g 15 min

Perle 10g 15 min

Servomyces 0,3g 10 min

Hallertau Tradition 16g 8 min

Perle 16g 8 min

Štartér

Objem 2 l

Hustota 1,038

Na miešačke 24 h

Cold Crash 48 h

Pred použitím dekantovať



Počet bodov: 46/50
Vynikajúce pivo

Kvasenie

Primárne kvasenie

7 dní 18 C

Cold crash

3 dni 6 C

Balenie

Nútené sýtenie 2,4 vol CO₂