A kölsch é uma especialidade alemã de alta fermentação, como uma ale, e condicionada em temperaturas baixas, no modo da lager. Tem lúpulo sutil e caráter limpo.

Kölsch Ponto
Ale Híbrida Clara

Densidade Original	Densidade Final	Agua Necessaria
1.045	1.009	32,10

Volume Final	Tempo p/Consumo	ABV Estimado	Amargor (IBU)	EBC (Cor)
20	4 semanas	4,90	20,0	7,20

MOSTURA

Agua Mostura	10,60	litros
Agua Lavagem	21,50	litros

Rampas de temperatura	Graus Celsius	Tempo
Temperatura 1	65º	60 minutos
Temperatura 2	76º	5 minutos

Passo a passo mostura para iniciantes

Você precisará reservar 32,1 litros de água para todo o processo. Comece adicionando 10,6 litros de água na panela de mostura e aqueça até a temperatura de 67º (a temperatura é um pouco mais alta que da primeira rampa pois ao adicionar o malte a temperatura irá cair um pouco), adicione os maltes na panela e verifique a temperatura, se necessário aqueça a panela até atingir os 65º e mantenha nesta temperatura por 60 minutos, aumente a temperatura para 76º e mantenha nesta temperatura por 5 minutos.. O processo de mostura deve estar encerrado, mas você deve realizar o teste do iodo para verificar se o processo de conversão dos amidos se encerrou.

Graos	Qtd. em Kg
Pilsen	3,480
Carapils	0,440
Peso Graos	**3,920**

Lavagem dos grãos

Transfira o mosto da panela de mostura para a panela de fervura enquanto adiciona os 21,5 litros da água de lavagem, tendo cuidado para manter o malte sempre coberto pela água. Mantenha este processo até acabar a água de lavagem. Terminado o processo de lavagem passe para o processo de fervura.

FERVURA

Agua fervura	29,00	litros. (quantidade estimada após lavagem)
Tempo fervura	70,00	minutos

Lupulo	Qtd. em gr	IBU	Quando Adicionar (minutos para final)
Spalter Select Hallertau 4,8%	25,000	17,2	70,00
Tettnanger 5,4%	25,000	2,8	5,00
Tettnanger 5,4%	25,000	0,00	0,00
	Total IBU	20,0	

Agente Clarificante	Qtd. Em pastilhas	Quando Adicionar (minutos para final)
Whirfloc (opcional)	1	15

Passo a passo Fervura

Aumente a temperatura até iniciar a fervura, assim que a fervura iniciar adicione as 25 gramas do lúpulo Spalter Select Hallertau 4,8%. Quanto faltar 5 minutos para o final da fervura, adicione as 25 gramas do lúpulo Tettnanger 5,4%. Quanto faltar 0 minutos para o final da fervura, adicione as 25 gramas do lúpulo Tettnanger 5,4%. Opcionalmente poderá adicionar a(s) 1 pastilha(s) de Whirfloc quando faltar 15 minutos para o final da fervura.

FERMENTACAO

Leveduras Indicadas	Qtd em Saches	Temperatura	Temperatura Ideal	Tempo Fermentação	Densidade Final Esperada
Safale US-05	1	12º-25º	18º	7 dias	1,009
ou					
German Ale	1	16º-20º	18º	7 dias	1,013

MATURACAO

Tempo	14 dias
Temperatura	9º

ENVASE

Priming com **6 gr.** de Açucar de cana por litro final de cerveja.

Fone (55) 3226-1100
Whatsapp (55) 9 8401-3940
contato@pontodocervejeiro.com.br
facebook.com/pontocervejeiro

IMPORTANTE

Todas as nossas receitas são calculadas com base no equipamento padrão com fundo falso do Ponto do Cervejeiro, para equipamentos diferentes algumas adaptações nas quantidades de água de mostura e lavagem devem ser feitas.