


# KÖLSCH BY HUTTAWAR

**Autor: Patrik Hutta - Huttawar. Ďakujeme.**

Lahko pitelné, osviežujúce svetlé vrchne kvasené pivo. Chuťou je porovnateľné s prémiovými českými ležiakmi. Stredne plné až plné telo piva. Vyváženú horkosť zaručuje žatecký červeňák, ktorý je v pomere 5g/l pridaný na 48 hodín aj na studené chmelenie. Vôňa je príjemne jemná, chmeľová. Ideálna voľba na leto.

Kölsch, ako ho poznáme dnes, patrí medzi novšie pivné štýly. Jeho základné parametre a postavenie typického kolínskeho piva stanovilo 24 pivovarov Kolínskym dohovorom v roku 1986. Kölsch sa smie nazývať len pivo varené v Kolíne a jeho blízkom okolí, jedná sa o svetlé zvrchu kvasené pivo varené podľa Reinheitsgebot z roku 1516 a smie sa podávať len v typických úzkych pohároch. Skol 



## SLADY

**Viking Malt Plzenský slad**

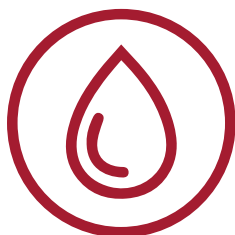
4,2 kg

**Viking Malt Mníchov svetlý**

0,5 kg

**Viking Malt Viedenský slad**

0,5 kg



## RMUTOVANIE

Vystieranie: 18L

Vysladzovanie: 15L

**Infúzie:**

53°C | 20 min.

66°C | 30 min.

72°C | 30 min.

76°C | 15 min.



## CHMEĽOVAR

90 min.

**ŽPČ**

90 min - 25g

**ŽPČ**

60 min - 20g

**ŽPČ**

15 min - 56g



## FERMENTÁCIA

Kvasinky:

**Safale K97** / 1bal

DryHop

**ŽPČ**

125g

6-8 dní pri teplote 18-20°C

**Tip autora**

Dá sa z toho spraviť veľmi dobrý jednoduchý ležiak - stačí zmeniť kvasinky na ležiacke :)

L  
25

OG  
1048

FG  
1011

IBU  
30

EBC  
9

ABV  
5,2%