

# KÖLSCH ANYTIME

PA  
KT

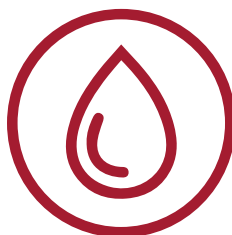
Náš recept - by PAKT | na 25L mladiny

Toto pivo je naozaj vhodné dať si "kedykoľvek" (aj keď niekedy len v obmedzenom množstve:). Vzhľadom na regionálny pôvod tohoto štýlu, sme po prvýkrát skúsili SH s Magnum a výsledok nad očakávanie. Chuť je až prekvapivo intenzívne chlebová a výborne vyvážená s jemnými kvetinovými tónmi chmeľu so znateľnou, ale príjemnou a neulpievajúcou horkosťou. Jeden by neveril, že to nie je ležiak, a práve preto je to vhodná alternatíva pre domácich sládkov, ktorí nemajú možnosť doma kvasiť pri ležiackych teplotách. Skol 🍷



## SLADY

**Viking Malt Plzenský**  
4,3 kg  
**Viking Malt Viedenský**  
0,8 kg



## RMUTOVANIE

Vystieranie: 19L  
Vysladzovanie: 16L

### Infúzie:

vystrieť do 55°, zvýšiť na 66°  
65°C 50 min.  
72°C 10 min.  
80°C 1 min.



## CHMEĽOVAR

75 min.

**Magnum**  
30 min - 5g  
**Magnum**  
20 min - 10g  
**Magnum**  
10 min - 35g



## FERMENTÁCIA

Kvasinky:  
**LALBREW KÖLN™** / 1bal

Kvasenie cca 5-7 dní pri 16-18°C

L  
25

OG  
1044

FG  
1011

IBU  
25

EBC  
7

ABV  
4,6%