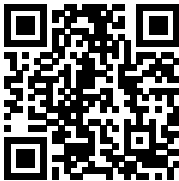


# Kölner Dom

Kiekis: 45 litrai  
Efektyvumas: 70 %  
Stilius: Kölsch  
Aludaris: Overli  
Receptas sukurtas: 2016-11-17 08:41:20  
Receptas modifikuotas: 2019-01-18 09:04:53

OG: 1.060  
FG: 1.015  
ABV: 5.9 %  
IBU: 27  
EBC: 12  
IBU/OG: 0.44 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-06-21

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                    | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Pils salyklas                  | 3.3          | 10.000      | 80.0       |
| BEST Kvietinis tamsus salyklas | 18.0         | 2.500       | 20.0       |
|                                |              | 12.500      |            |

## Apyniai

| Pavadinimas     | Forma | Paskirtis          | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|-----------------|-------|--------------------|--------|------|------------|--------|
| Tettnanger (DE) | -     | Virimui (kartumui) | 4.5    | 21.0 | 100        | 60     |
| Tettnanger (DE) | -     | Aromatui (virimui) | 4.5    | 5.7  | 75         | 10     |
| Tettnanger (DE) | -     | Aromatui (virimui) | 4.5    | 0.0  | 25         | 0      |
|                 |       |                    |        |      | 200        |        |

## Mielės

| Pavadinimas         | Kiekis (g) |
|---------------------|------------|
| Wyeast 2565: Kolsch | 250.0      |

## Priedai

| Pavadinimas     | Paskirtis | Laikas  | Kiekis |
|-----------------|-----------|---------|--------|
| Airiška kerpena | Virimui   | 10 min. | 30.0 g |

## Pastabos

Startas-43C  
vėliau t kelta po 1 kas 2 min.  
nuo 66 C- 30 min.  
70C-15 min.  
78C-5 min  
virta-70 min  
Fermentuojam po 25 L su Wyeast 2565: Kolsch ir su WLP029 (Kolsh) German ale mielėmis