

Gruß aus Norwegen

Amber Kveik 2020

Volumen: 14L
Farbe: 21 EBC
Bittere: 0 IBU
Stammwürze: 14°P
ABV: 5,5
Brautag: 11.8.2020
Abfüllung: 21.8.2020

Schüttung Gesamt: 4,1kg	4,0 kg Pilsener- Malz (91 %) 400g Caramüsch (9 %)
Hauptguss	13L
Nachguss	Ca. 12L
Einmaischen und Kombirast	Vorlage: 13L Wasser mit 72°C im Thermoport. Nach dem Einmaischen auf 67,0°C einstellen Rast über Nacht
Abmaischen	80°, Nachgüsse bis ca 11%mas erreicht sind
Würzekochen	Kochzeit 60 Minuten (bis 14%mas) Kein Hopfen!
Whirlpool	15 Minuten
Hefe	Danstar LalBrew VOSS Kvei , 3 Tage bei 32 – 35°C

Vorderwürze: 17,5%mas
Pfanne voll: 10%mas
Ausschlagwürze: 14% mas
Ausschlagvolumen: 14L
Restwürze: 4,5 %mas
ABV: 5,0 % (

1

Kalthopfung mit je 2,5g/L bei 0°C

Bei 12L_ je 30gg

Kalthopfung: 3 Tage bei 0°C

Galaxy: 55g (4g/L) (0,7g/l)

Citra: 15g

Gesamthopfung: 5g/L

Endvolumen 14L

Carbonisierung f 5,5g CO₂ = 2,3 bar bei 19 °C

Verkostung :