

Blondes Gift (Belgian Blond Ale)

KVEIK-IPA(2019)

Volumen: 16L
 Farbe: 11,5 EBC
 Bittere: 27 IBU
 Stammwürze: 15°P
 ABV: 6%
 Brautag: 16.11.2019
 Abfüllung: 26.11.2019

Schüttung Gesamt: 4,0kg	2,4 kg Pilsener- Malz (60 %) 1,4 kg Wiener Malz (35%) 200g Carabelge (5 %)
Hauptguss	13L
Nachguss	Ca. 10L
Einmaischen und Kombirast	Vorlage: 8L Wasser mit 74° im Thermoport. Nach dem Einmaischen mit kochendem Wasser auf 68,0°C einstellen °Rast ca. 15tunden
Abmaischen	78°, Nachgüsse bis ca 11%mas erreicht sind
Zusatz	250g belgischer Kandiszucker
Würzekochen	Kochzeit 60 Minuten (bis 16%mas) 25g Cascade (60 Min.) 8g Cascade (10 Min)
Whirlpool	15 Minuten
Hefe	Sud teilen: 1. Kwik, 3 Tage bei 32 – 35°C 2. Mangrovejack's M47 Belgian Ale

Vorderwürze: 13,5%mas
 Pfanne voll: 10%mas
 Ausschlagwürze: 15% mas
 Ausschlagvolumen: 15L

KVEIK		Belgian Blond	
Restwürze:	1,2 %mas	Restwürze:	3,0 % mas
Endvergärungsgrad:	92%	Endvergärungsgrad:	80,2%
ABV:	7,5%	ABV:	6,5%
Abfüllung 1L Kveik Pur am 22.11.		Abfüllung am 26.11.	
Kalthopfung mit je 2g/L		Endvolumen:	9L
Citra + Galaxy für 3 Tage bei 0°C			
Abfüllung am 26.11.			
Endvolumen KVEIK-IPA:	6L		

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