

# Grünschnabel

## Grünpfaffen- KVEIK- 2020

Volumen: 14L  
Farbe: 8 EBCEBC  
Bittere: 10 IBU (  
Stammwürze: 12°P  
ABV: 4,9 %  
Brautag: 228.9.020  
Abfüllung: 7.10.2020

Schüttungg	3,2 kg Pilsener- Malz
Hauptguss	9 L
Nachguss	Ca. 11L
Einmaischen und Kombirast	Vorlage: 9L Wasser mit 72° im Thermoport. Nach dem Einmaischen auf 67,0°C einstellen 1 Stunde Rast
Hopfen	60 g Grünpfaffen Cascade (entspricht 15g Pellets bei Faktor 4)
Abmaischen	80°, Nachgüsse bis ca 11%mas erreicht sind
Würzekochen	Kochzeit 60 Minuten (bis 14%mas) <b>Vorderwürzehopfen</b>
Whirlpool	15 Minuten
Hefe	Kveik, 3 Tage bei 32 – 35°C

Vorderwürze: 15%mas  
Pfanne voll: 110mas  
Ausschlagwürze: 12% mas  
Ausschlagvolumen: 14L

Restwürze: 2,5 %mas  
ABV: 4,9 %

### Kalthopfung bei 0°C

3. 10.: Cascade Grünpfaffen, mit Würze püriert  
4510. 24g Cascade Pellets

7.10.  
Carbonisierung f 5,0g CO<sub>2</sub> = 2,0 bar bei 19 °C / 3,7 bar bei 35°, 0,6 bar bei 0 bar)  
Zuckerlösung: 188g Zucker/250 mL; Zugabe 0,33 bzw 0,5L

Verkostung :  
1 Sehr schlank, keine wahrnehmbare Bittere  
2 Fruchttige Hopfennoten