

Norwegian Forest

Wald - - Heidelbeeren -- KvEIK

Volumen: 15L
/Farbe: 9 EBC)
Bittere: 20 IBU
Stammwürze: 13,5°P
ABV: %
Brautag: 9.7.2020
Abfüllung:

Schüttung Gesamt: 3,85kg	3,5 kg Pilsener- Malz (92,5%) 200 g Carahell (5%) 100 g Haferflocken (2,5%)
Hauptguss	12L
Nachguss	Ca. 11L
Einmischen und Kombirast	74° im Thermoport Ev. Zubrühen von kochendem Wasser auf 68° Rast 12 Stunden
Abmaischen	Nachgüsse mit 80°
Zusätze	250g Tannen-Waldhonig 1 L Tannenschössle Bier (Vorlage im Gärbottich)
Würzekochen	Kochzeit 90 Minuten
	26g Motuekka (90 Min) 10g Motuekka (Whirlpool)
Whirlpool	15 Minuten
Hefe	KVEIK (eigene). Am Vorabend mit Zuckerwasser angestellt Gärtemperatur: 28 – 30°C
Heidelbeeren	1500g Heidelbeeren (ganz) im Maischesack nach dem Angären Ganzbeerengärung (Maceration Carbonique) Entspricht 100h Heidelbeeren / L

Vorderwürze: 20% mas
Pfanne voll: 11 % mas
Ausschlagwürze: 14% mas
Ausschlagvolumen: 17L
Restwürze: 2,0%
ABV: 6,4%
Abfülltag: 24.7.2020

Carbonisierung mit Zucker auf 5,5g CO₂ /L (7,72g Zucker/L)
Zuckerlösung für Pipette: 192,5g iZucker/ 250 mL Lösung
/Zugabe 3,33 mL bzw 5,0 mL)