

# Norwegian Forest

## Wald - - Heidelbeeren -- KWEIK

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
Einmaischen 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	KWEIK (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 CO<sub>2</sub> /L (7,72g Zucker/L)  
Zuckerlösung für Pipette: 192,5g iZucker/ 250 mL Lösung  
/Zugabe 3,33 mL bzw 5,0 mL)