

Gruß aus Norwegen

Pale KVEIK- 2020

Volumen: 12L
Farbe: 13 EBC
Bittere: 0 IBU
Stammwürze: 14°P
ABV: 5,5
Brautag: 24.7.2020
Abfüllung: 2.8.20

Schüttung Gesamt: 4,1kg	2,2 kg Pilsener- Malz (60 %) 1,6 kg Wiener Malz (35%) 230g Cara Belge (5 %) 50g Haferflocken
Hauptguss	13L
Nachguss	Ca. 12L
Einmaischen und Kombirast	Vorlage: 13L Wasser mit 74° im Thermoport. Nach dem Einmaischen auf 68,0°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	Kvik, 3 Tage bei 32 – 35°C

Vorderwürze: 20,5%mas
Pfanne voll: 11%mas
Ausschlagwürze: 14% mas
Ausschlagvolumen: 12L

Restwürze: 6,0 %mas
Endvergärungsgrad: 57,1%
ABV: 4,5 %

Kalthopfung mit je 2,5g/L bei 0°C

Bei 12L_ je 30gg

Citra + Galaxy für 3 Tage bei 0°C

Anschließend Hopfen absieben und noch einmal 3 Tage hopfen (gleiche Hopfen, gleiche Menge)

Abfüllung : 2,8,2020; nochmals Zugabe von Hefe

Endvolumen 12L

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

Verkostung :

1. ungehopft: sehr süß, fruchtig (helle Beeren)
2. Nach der ersten Hopfung: dezente Citrusnoten
3. Bei der Abfüllung: süß, Hopfennoten etwas kräftiger.