

Piña Colada

Kokos- Ananas-Sour-Milkshake-Kveik

Menge: 17l
Farbe: 6,6 EBC
Bitter: 15 IBU
Stammwürze: 16°P
Alkohol: 7,3 %
Brautag: 1.3.22
Abfüllung: 10.3.2022

Malz Schüttung gesamt: 5,5 kg	2,0 kg Pilsner Malz (45%) 1,1 g Weizen Rohfrucht(25 %) 1,1 kg Weizenflocken (25%) 200 g kernige Haferflocken (5,0)
Hauptguß	20 l
Nachguß	Ca. 15 Vorderwürze: 20%mas
Einmaischen	72°
Kombirast	68° über Nacht
Abmaischen	Jodprobe/ Nachgüsse 80° bis Restwürze ca. 5%mas
Kochzeit der Würze	90 min.
1.Hopfungabe 90 Min	10g El Dorado
Hopfungabe Whirlpool	5g El Dorado
Hefe	Voss Kveik
Hauptgärung	bei 34°C
Nachgärung	Carbonisierung mit Zucker auf 5,5 g CO ₂ /L → 8,3g Zucker/L Zucker- Stammlösung: 830g/L Speise (=208g/250mL Zugabe jeweils 5mL bzw. 3,33mL pro Flasche (0,5/ 0,33L) Druck bei 20°C:2,6 bar

Würzsud

- 600g Kokosflocken **2 x 5 Min bei 180°C** im Backofen leicht vorrösten.
- Mit 2L Wasser 5 Minuten kochen, 1 Stunde ziehen lassen, absieben.
- 100g Kokosfett zugeben und bei 0°über Nacht ruhen lassen.
- Fettdeckel abheben, Reste durch ein gekühltes Küchensieb abtrennen.
- **2L Ananassaft auf 16%mas** einkochen und mit den Kokossud zu einem Würzsud mischen.
- Würzsud durch einmaliges Aufkochen sterilisieren und abgekühlt zu den restlichen Sud in die Gärung geben.

Aufbereitung

Endvolumen: 17L

Zusatz vor Flaschenabfüllung

1,5g/L Citronensäure = 25,5g

40g/L Laktose = 700g

10g/L Maltodextrin

Abfüllung:

$24 \times 0,5 + 16 \times 0,33L = 17,2L$

Protokoll

Volumen des Würzsudes: 2L

Pfanne voll: 20 %mas

Ausschlagvolumen: 16L

Ausschlagwürzekonz: 16%mas

Restextrakt 2,3% mas

Scheinbarer Endvergärungsgrad_ 85,86%

Alkohol 7,3% ABV

Verkostung 17.3.22

Nase Kokos und Ananas

Antrunk:

Feine Säure, Ananas, Kokos

Im Mund leicht cremige Konsistent, ausgewogene Süße

Gaumen: noch etwas harte Hopfenbittere