

# BRAUREZEPT


## HEAT WAVE - KVEIK IPA

Kveik ist die Bezeichnung für eine aus Norwegen stammende Hefefamilie, die sich durch ihre besonders hohe Hitzetoleranz auszeichnet. Kveik bietet die Möglichkeit ohne Temperaturkontrolle bei 30°C bis gar 40°C ohne Fehlgerüche zu vergären! Unser IPA ist ein extrem hopfiges Bier im New England IPA Stil und kann mit jedem beliebigen Kveik Stamm vergoren werden.

### BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 14,5° Plato
- Farbe: ca. 11 EBC
- Alkohol: ca. 6,5 % Vol.
- Bittere: ca. 35 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 32-35 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamt Malzmenge 6,4 kg

### ROHSTOFFE

 52% Pilsner Malz = 3,0kg  
 30% Maris Otter = 1,7kg  
 9% Naked Oat Malz = 0,5kg  
 9% Carapils® = 0,5kg



53g Simcoe, 13,3%α  
 115g El Dorado, 14,8%α  
 115g Mosaic, 12,4%α



Trockenhefe:  
 1x Lallemund Lalbrew®  
 Voss Kveik Ale

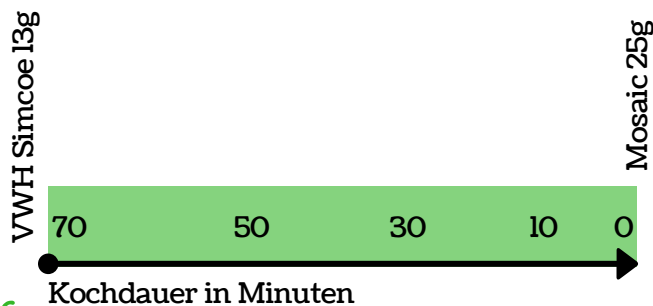
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55 °C
2. Rast bei 55°C für 5min
3. Rast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen: 78 °C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70 min

1. VWH Simcoe 13g (VWH = Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. El Dorado 25g, Mosaic 25g bei 0min (bei Kochende zugeben und max. 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschaltet wird)



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder direkt auf die Bierwürze streuen. Anstelltemperatur 32°C und durch Gärungswärme auf 35°C kommen lassen.

### HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um Hopfentrub zu minimieren. Simcoe 20g, El Dorado 40g und Mosaic 40g direkt zur Hauptgärung zugeben. Zusätzlich Simcoe 20g, El Dorado 40g und Mosaic 40g am Ende der Hauptgärung zugeben. Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.