

BRAUREZEPT


TROPICAL HOTHEAD - KVEIK MILKSHAKE IPA

Kveik-Hefen sind durch ihre Hitzetoleranz der ideale Brauhelfer für den Sommer. In unserem Milkshake IPA sorgt sie für leicht orangige Noten und ergänzt die Maracuja- und Mango-Aromen des Hopfens perfekt. Zudem sorgt die Zugabe von unvergärbbarer Laktose kurz vor Kochende für ein besonders cremiges Mundgefühl im fertigen Bier. Das Ergebnis: Ein wahrlich göttliches Getränk.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 16,0° Plato
- Farbe: ca. 13 EBC
- Alkohol: ca. 6,1% Vol.
- Bittere: ca. 19 IBU
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 7 Liter
- Fertiges Bier ca. 21 Liter
- Gärtemperatur 23-29 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,70 kg

ROHSTOFFE

 81% Pilsner Malz = 4,6kg
 11% Haferflocken = 0,65kg
 8% CaraHell® = 0,45kg
 Sonderzutat: 460g Laktose



80g El Dorado, 11,0%α
 92g Vic Secret, 19,1%α



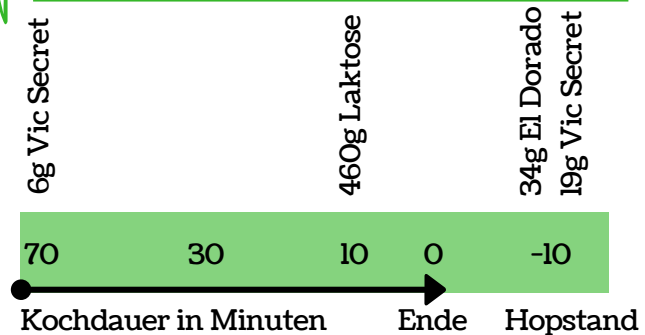
Trockenhefe:
 1x Lallemand Voss Kveik Ale
 Optional Flüssighefe:
 1x Wyeast #1318 London Ale III

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 68 °C
2. Kombirast bei 68 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

- Gesamtkochdauer 70 min
1. Vic Secret 6g bei 70 min (Kochbeginn)
 2. Laktose 460g bei 10 min
 3. Hopstand: El Dorado 34g und Vic Secret 19g bei -10min
 (10min nach Kochende zugeben und 30min. ziehen lassen bei <80 °C bzw. während Würzekühlung)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben.
 Empfohlene Gärtemperatur für Lallemand Kveik: 23-29 °C, bis zu 40°C möglich.
 Empfohlene Gärtemperatur für Wyeast #1318 London Ale III: 19-21°

HOPFENSTOPFEN / KALTHOPFEN

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen, um Hopfentrüb zu minimieren.
 Vic Secret 67g und El Dorado 46g am Ende der Hauptgärung zugeben.
 Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.