

# 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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 16,0° Plato
- Farbe: ca. 13 EBC
- Alkohol: ca. 6,1 % Vol.
- Bittere: ca. 20 IBU
- Hauptguss 2l Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 2l Liter
- Gärtemperatur 23-29 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,32 kg

### ROHSTOFFE

 81% Pilsner Malz = 4,30kg  
 11% Haferflocken = 0,65kg  
 8% CaraHell® = 0,42kg  
 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 Hopfentrub 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.