

# BRAUREZEPT


## QUICK NICK - PALE ALE

In nur 2 Wochen vom Brautag bis zum Trinkgenuss: Dank wärmeliebender Voss Kveik Hefe ist unser Pale Ale "Quick Nick" innerhalb weniger Tage fertig vergoren und trinkbereit. Tropische Noten durch Mosaic und Amarillo sorgen für sommerliche Gefühle im Glas und werden von einer präsenten Bittere begleitet, die das Bier harmonisch abrundet.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 11,2° Plato
- Bittere: ca. 30 IBU
- Farbe: 13 EBC
- Alkohol: ca. 4,7 % Vol.
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 25-40 °C  
ideal: 30 - 40°C
- Reifezeit 2 Wochen
- Gesamt Malzmenge 5,05kg

### ROHSTOFFE

 95% Pale Ale Malz = 4,8kg  
5% CaraHell® = 0,25kg

 50g Amarillo, 7,9%α  
45g Mosaic, 9,3% α



Hefe:  
1x Lallemand LalBrew®  
Voss™ Kveik Ale

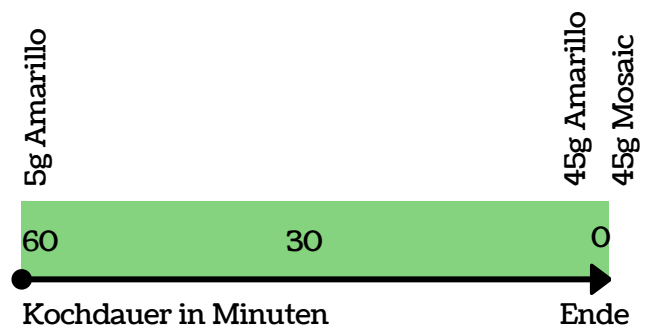
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67°C
2. Kombirast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter
3. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. 5g Amarillo bei 60min
2. 45g Mosaic & 45g Amarillo bei 0min  
(bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe auf die Würze streuen, oder besser rehydrieren.

Empfohlene Gärtemperatur 25-40°C, ideal zwischen 30-40°C.

Wenn der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.