

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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 11,2° Plato
- Bittere: ca. 30 IBU
- Farbe: 13 EBC
- Alkohol: ca. 4,7 % Vol.
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 25-40 °C
ideal: 30 - 40°C
- Reifezeit 2 Wochen
- Gesamt Malzmenge 10,1kg

ROHSTOFFE

-  95% Pale Ale Malz = 9,6kg
5% CaraHell® = 0,5kg
-  100g Amarillo, 7,9%α
90g Mosaic, 9,3% α
-  Hefe:
2x Lallemund 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. 10g Amarillo bei 60min
2. 90g Mosaic & 90g 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.