

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 11,2° Plato
- Bittere: ca. 30 IBU
- Farbe: 13 EBC
- Alkohol: ca. 4,7 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 25-40 °C
ideal: 30 - 40°C
- Reifezeit 2 Wochen
- Gesamt Malzmenge 4,2kg

ROHSTOFFE

 95% Pale Ale Malz = 4,0kg
5% CaraHell® = 0,20kg

 46g Amarillo, 7,9%α
42g Mosaic, 9,3% α

 Hefe:
1x Lallemand LalBrew®
Voss™ Kveik Ale

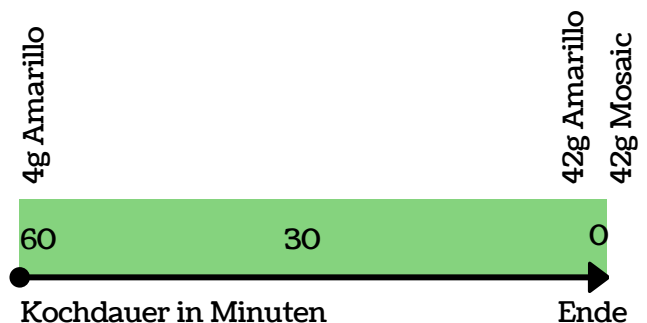
MAISCHPLAN

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. 4g Amarillo bei 60min
2. 42g Mosaic & 42g Amarillo bei 0min
(bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschaltet 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.