

# BRAUREZEPT

## SUNNY SIDE UP - KVEIK CREAM ALE

Wenige Bierstile passen so gut zu sommerlichem Wetter wie ein Cream Ale. Bei unserer Variante "Sunny Side Up" sorgen Mittelfrüh und Callista für eine wunderbar kräuterig-fruchtige Hopfenblume. Ein herrlicher Durstlöcher, der dank Kveik-Hefe in nur wenigen Wochen trinkfertig in deinem Glas landet.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 12,4° Plato
- Farbe: 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Bittere: ca. 20 IBU
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 30-40 °C
- Reifezeit 2-3 Wochen
- Gesamtschüttung 11,2kg

### ROHSTOFFE



64% Pilsner Malz = 7,2kg  
27% Pale Ale Malz = 3kg  
9% Maisflocken = 1kg



100g Mittelfrüh, 4,0%α  
40g Callista, 4,3%α



Trockenhefe:

2x Lallemand Voss Kveik

Optional:

bei Gärtemperaturen zw. 18-22°C:

2x Fermentis SafAle US-05

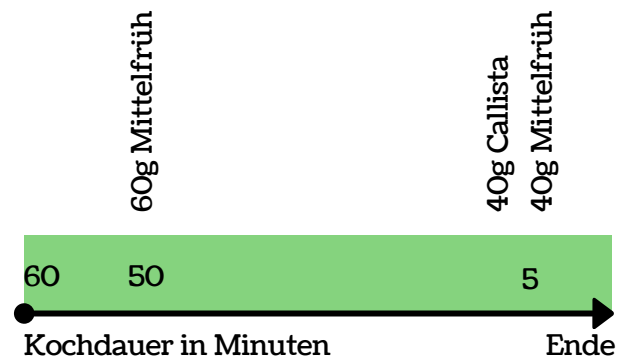
### MAISCHPLAN

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

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. Mittelfrüh 60g für 50 min
2. Mittelfrüh 24g für 5 min
3. Callista 40g für 5 min



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder einfach aufstreuen.

Empfohlene Gärtemperatur 30-40°C (Lallemand Voss Kveik) oder 18-22°C (Fermentis SafAle US-05).

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.