

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 Durstlöscher, der dank Kveik-Hefe in nur wenigen Wochen trinkfertig in deinem Glas landet.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12,4° Plato
- Farbe: 10 EBC
- Alkohol: ca. 5,3% Vol.
- Bittere: ca. 20 IBU
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter
- Gärtemperatur 30-40 °C
- Reifezeit 2-3 Wochen
- Gesamtschüttung 4,7kg

ROHSTOFFE



64% Pilsner Malz = 3kg
27% Pale Ale Malz = 1,3kg
9% Maisflocken = 0,4kg



45g Mittelfrüh, 4,0%α
18g Callista, 4,3%α



Trockenhefe:

1x Lallemand Voss Kveik

Optional:

bei Gärtemperaturen zw. 18-22°C:

1x Fermentis SafAle US-05

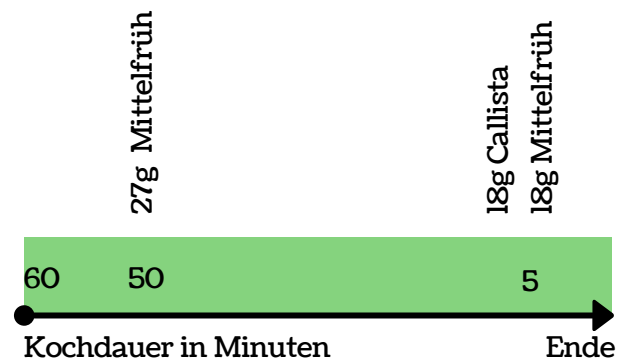
MAISCHPLAN

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 27g für 50 min
2. Mittelfrüh 18g für 5 min
3. Callista 18g 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.