

#27 Flameout Kveik

10 L 4.8 % vol · obergärig · Pale Ale / New England



ECKDATEN

- Ziel-Stammwürze: 12 °P
- Bittereinheiten: --- IBU
- Bierfarbe: Orange (13 EBC)
- Optimale Gärtemperatur: 25-35 °C
- Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l
- Zuckermenge zur Nachgärung: 7 g/l
- Reifung: 2 Wochen
- Trinktemperatur: 8 °C

Besonderheiten & Tipps

- Während der gesamten Kochzeit wird bei diesem Rezept keine Hopfengabe gegeben! Direkt nach dem Ausschalten der Flamme wird die Hopfengabe 2 in die Würze gegeben. Diese wird nun ziehen gelassen und die Würze währenddessen nicht aktiv gekühlt. Erreicht die Würzetemperatur 85 °C folgt Hopfengabe 3
- Braumischung mit Hopfenstopfen² nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

Malzrohnanlagen

- Braumeister 10 L: 11 L Hauptguss, 2 L Nachguss
- Grainfather G30 mit 10 L Micro Pipework: 9 L Hauptguss, 6,5 L Nachguss (Nachguss wurde um ca. 1,5 L nach unten korrigiert)
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden!

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/27

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf braumischung.de