

# #27 Flameout Kveik

20 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 CO<sub>2</sub> 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 Hopfenstopfen<sup>2</sup> nach der Hauptgärung! Den Link zur Anleitung findest du auf der Rückseite unten.

### Malzrohnanlagen

- Braumeister 20 L: 22 L Hauptguss, 5 L Nachguss
- Grainfather G30: 15 L Hauptguss, 14 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: [www.braumischung.de/27](http://www.braumischung.de/27)

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf [braumischung.de](http://braumischung.de)