

## Flameout Kveik

4.8 % vol · obergärig · Pale Ale / New England

Trübgoldenes, saftiges und tropenfruchtiges Pale Ale. Alle Hopfengaben finden ausschließlich nach dem Kochende, dem sog. Flameout, statt. So bekommt man ein unglaubliches Fruchtaroma aus dem Hopfen heraus, neben relativ wenig Bittere.



## Zutaten

3950 g Pale Ale Malz (92 %)  
270 g Münchner Malz (6 %)  
80 g Karamell Münch 2 Malz (2 %)  
(Sudhausausbeute ca. 65 %)\*

40 g Cascade (US) Hopfen ca. 6-8  
% α

120 g Mosaic Hopfen  
40 g Vic Secret Hopfen

1 x Kveik Hefe (LalBrew Voss oder Mangove Jack's M12 Kveik)

Tipp: Alles Ruck Zuck bestellt mit unserem  
BRAUTOMAT: braumischung.de/brautomat

## 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

## Maischen

17 Liter Hauptguss\*  
11 Liter Nachguss\*

Hauptguss auf 70 °C erhitzen  
Einmaischen  
60 min Rast bei 66 °C  
Aufheizen auf 78 °C  
Abmaischen

## Würzekochen

Kochzeit 70 min

Hopfengaben:  
40 g Cascade (US) 6 % - 0 min (bei Kochende). Ziehen lassen und die Würze währenddessen nicht aktiv kühlen! Erreicht die Würzetemperatur 85 °C folgt: 70 g Mosaic  
Nach 10 min Ziehzeit kann dann aktiv gekühlt werden.

Rest fürs Hopfenstopfen, siehe rechts

(Nachisomerisierungszeit 15-20 min)

## Gärung

Würze kühlen / abkühlen lassen

Gärtemperatur 25-35 °C  
Trockenhefe rehydrieren

Hopfenstopfen nach der Hauptgärung für 3-4 Tage: 50 g Mosaic, 30 g Vic Secret

Abfüllung bei konstantem Restextrakt mit 7 g Zucker pro Liter (Karbonisierung von 5 g CO<sub>2</sub>/l)

BRAUMISCHUNG.DE

Das Wasserprofil, weitere Infos, Downloads und Bestellmöglichkeiten gibts auf der Artikelseite der Braumischung:  
[www.braumischung.de/27](http://www.braumischung.de/27)



## \*Info Malzrohanlagen

- 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)
- Um die Ausbeute zu optimieren empfehlen wir die Malzmenge um 10 % zu erhöhen