

RISING OF THE SAP KVEIK APA

Recept beräknat för 70% totalt utbyte och en satsvolym på 20 liter.

Vattenåtgång: ca 28 L

Kokvolym: 25 L

Densitet före kok: 1.049

Original Gravity: 1.055

Final Gravity: 1.013

IBU: 40

Färg: 12 EBC

Malt (5 kg)

4 kg (80%) — Weyermann Pale Malt (Weyermann)

750 g (15%) — Crisp Flaked Torrefied Oats

250 g (5%) — Weyermann Carared

Vattenjustering (valfri): 6 ml kalciumklorid (flytande 33%) och 3 g kalciumsulfat

Mäskning 66 °C — 60 min

Koktid vörtkok: 60 min

Humle (200 g):

20 g (24 IBU) — Idaho 7 (12%) — Kok — 30 min

30 g (9 IBU) — Idaho 7 (12%) — Hop stand @ 85 °C i 20 min

30 g (8 IBU) — Nectarone (11%) — Hop stand @ 85 °C i 20 min

70 g — Nectarone (11%) — Torrhumling — 3 dagar

50 g — Idaho 7 (12%) — Torrhumling — 3 dagar

Jäst

1 pkt — Lallemann Voss Kveik, tillsätt när vörten är ca 32 °C.

Jäsning

Primär varm jäsning — 36 °C — 3 dagar

Torrhumling — 20 °C — 3 dagar

Kallkrasch — 5 °C — 1 dag



Mr. Malt
A world of brewing solutions

