

## Kveik x5 (#41)



	Sud	Rezept	
Menge	36.0	45.0	I Brauanlage <a href="#">Meine Brauanlage</a>
High-Gravity Faktor		40	% Braudatum <a href="#">6/15/19</a>
Stammwürze	13.0	13.0	°P Abfülldatum <a href="#">6/26/19</a>
Alkohol	5.7		%
Bittere	44	35	IBU
Farbe	17	14	EBC
CO <sub>2</sub> -Gehalt	1.7	5.0	g/l
Effektive Sudhausausbeute	56.3		%
Endvergärungsgrad	61.1		%

5 Kveikstämme (Voss Lærdal, Hornindal, Framgarden & Skare), je ein 200ml-Starter bei 30°, 4 Tage alt.

21.6P mit 26L nach Seihen = 5L je 5 Hefen, plus 3L Wasser jeweils. Anstelltemp ~27°, alle gehalten auf 30°.

Abfüllen:

20.6.2019 Voss & Laerdal:

Voss: 7,7B -> 3,8P, 71% SEVG

Laer: 6,9B -> 3,1P, 76% sEVG

26.6. restriche drei:

Fram: 7,4B -> 3,6P, 73% sEVG

Skare: 6,8B -> 3,0P, 77% sEVG

Horni: 7,2B -> 3,4P, 74% sEVG

wasser:

[https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=toolswasserrechner&sk43=230&ubi=mg%2FI&ca=28&uca=mg%2FI&mg=4.8&umg=mg%2FI&so4=2.1&uso4=mg%2FI&cl=2.2&ucl=mg%2FI&na=3.1&una=mg%2FI&vol\\_total=38&vol\\_hg=22&salz\\_zu\\_hg=ja&pluscaso4=10&cacl2lsg\\_einh=ml&plusmgso4=4&plus\\_ms=6&ms\\_einh=ml&ms\\_prozent=80&hcl\\_einh=ml&hcl\\_prozent=9&h2so4\\_einh=ml&h2so4\\_prozent=5&h3po4\\_einh=ml&h3po4\\_prozent=10&ms1=Malz&mm1=5600&mf1=3&ms2=Malz&mm2=2300&mf2=23&ms3=Caramalz&mm3=400&mf3=45&ms4=Malz&mf4=70&ms5=Malz&mm5=0&mf5=1150](https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=toolswasserrechner&sk43=230&ubi=mg%2FI&ca=28&uca=mg%2FI&mg=4.8&umg=mg%2FI&so4=2.1&uso4=mg%2FI&cl=2.2&ucl=mg%2FI&na=3.1&una=mg%2FI&vol_total=38&vol_hg=22&salz_zu_hg=ja&pluscaso4=10&cacl2lsg_einh=ml&plusmgso4=4&plus_ms=6&ms_einh=ml&ms_prozent=80&hcl_einh=ml&hcl_prozent=9&h2so4_einh=ml&h2so4_prozent=5&h3po4_einh=ml&h3po4_prozent=10&ms1=Malz&mm1=5600&mf1=3&ms2=Malz&mm2=2300&mf2=23&ms3=Caramalz&mm3=400&mf3=45&ms4=Malz&mf4=70&ms5=Malz&mm5=0&mf5=1150)



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsener Malz	3	60.0	5.71
Münchener Malz II	23	25.5	2.43
Caramalz hell, CARAHELL®	25	4.5	0.43
Weizenmalz hell	4	10.0	0.95
<b>Gesamtschüttung</b>			<b>9.51</b>



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Simcoe	Kochen	13.4	60	28
Cascade	Kochen	9.0	60	20
Simcoe	Nachisomerisierung	13.4	0	28
Cascade	Nachisomerisierung	9.0	0	20



	Menge [l]	Milchsäure 80% [ml]
Hauptguss	33.3	10
Nachguss	10.6	3
Verdünnung	12.9	3
<b>Gesamtmenge</b>	<b>56.7</b>	<b>17</b>



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Kveik #1 Voss	0	1
Kveik #5 Hornindal	0	1
Kveik #6 Laedal	0	1
Kveik #10 Framgarden	0	1

Kveik #41  
Skare

0

1

### Rasten

Temperatur [°C]

Dauer [min]

Einmaischen

63

Kombirast (66°-69°)

68

50

Abmaischen (78°)

78

0

kleiner-brauhelfer-2 v2.0.0