

Uriger Hell (Mexican Kveik Lager) (#181)

Maisbier



	Sud	Rezept		
Menge	54.0	54.0	l	
Stammwürze	13.6	11.0	°P	Brauanlage
Alkohol	4.1	4.2	%	Braudatum
Bittere	25	26	IBU	Abfülldatum
Farbe	7	7	EBC	Reifezeit
CO ₂ -Gehalt	1.6	5.0	g/l	
Sudhausausbeute	85.4	---	%	
Effektive	83.9	65.0	%	
Sudhausausbeute				
Vergärungsgrad	48	70	%	

Bemerkung

Bei Sud 167 nach Schlauchen drei Tage gelassen, dann mit 5% in Keg. Hat bei 20C noch lange Druck aufgebaut.

Die Hefe war etwas alt und ist mit 18 Litern erst nach 24 h gestartet.

Der Hopfen darf nicht aufgeteilt werden, sonst rechnet es falsch.

Sud 181 Hauptgärung ging flott, dann bei 7% ging es nicht mehr weiter.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale	6	65.0	6.20
Weihermann 2023			
Wiener Malz 2022	8	15.0	1.43
Sauermalz (Sauermalz)	5	2.0	0.19
Mais Sios	0	10.5	1.00
Mais BuR	0	7.5	0.72
Gesamtschüttung			9.54



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Hallertauer Mittelfrüher BuR_1	Kochen	5.3	60	30.0
Hallertauer Mittelfrüher BuR	Kochen	5.3	60	25.0
Hallertauer Blanc BuR_1	Kochen	9.6	5	50.0



	Menge [l]
Hauptguss	39.35
Nachguss	22.73
Gesamtmenge	62.08



Zugabe nach [Tage]	Menge
Lutra Kveik 2022	1

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	57	5
Kombirast	67	60
Abmaischen	78	15