

# BeerCalc: Kvikke Kveik

**Style: Light Ale**

**Brewer: Humlecentralen All Grain kits**

## Vital Statistics

|               |                |
|---------------|----------------|
| Volume        | 25 litres      |
| OG            | 1050           |
| Boil Volume   | 25 litres      |
| Boil gravity  | 1050           |
| Alcohol (ABV) | 5 %            |
| Colour        | 12 EBC (Amber) |
| Bitterness    | 56 IBU         |
| BU:GU         | 1.12           |
| FG            | 1012           |



## Fermentables

|                       |        |               |
|-----------------------|--------|---------------|
| Maris Otter Pale Malt | 5 EBC  | 5000 g        |
| Cara Pils             | 4 EBC  | 300 g         |
| Melanoidin Malt       | 69 EBC | 300 g         |
|                       |        | <b>5600 g</b> |

## Mash schedule

|           |       |        |
|-----------|-------|--------|
| Mash step | 65 °C | 60 min |
| Mash step | 76 °C | 10 min |

Total grain weight for mash: 5600 g

## Hops

|          |        |      |         |
|----------|--------|------|---------|
| Chinook  | 12.6 % | 35 g | 60 min  |
| Chinook  | 12.6 % | 65 g | 5 min   |
| Cashmere | 7.0 %  | 20 g | Dry Hop |
| Ekuanot  | 14.0 % | 40 g | Dry Hop |

## Misc Ingredients

## Fermentation

|              |                         |       |        |
|--------------|-------------------------|-------|--------|
| Fermentation | Imperial A43 Loki Kveik | 22 °C | 4 days |
|--------------|-------------------------|-------|--------|

## Details

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg. Indhold: Pose 1: Gær Imperial A44 Kveikking eller A43 Loki, Pose 2: Malt Pose 3: Bitterhumle, Pose 4 aromahumle, pose 5 tørhumle(Cashmere og Ekuanot) Følg mæske temperaturer og tider for kogning osv. Kongetid: 60 min Når urten er kølet til under 25 grader i gærtanken, tilsættes gæren pose nr. 1. Det anbefales at koge mæskevand dagen før og nedkøle til 20 grader, således omstikkes vand til mæskegryde uden bundfældet kalk og det giver det færdige øl en mere blød og behagelig øl. En anden mulighed er at sænke ph værdi med Lactol som alternativ. Men vær opmærksom at vandkvalitet er forskellig rundt i DK, så der findes ikke en færdig brugsanvisning på vandbehandling. Omstikning bør undlades, da det risikerer at introducere store mængder ilt. Ilt ødelægger denne type øl meget hurtigt, så gør alt hvad du kan får at undgå at omstikke, åbne låg

mere end absolut nødvendigt. Tørhumling bør ske samtidig med tilsætning af gær, øllet gæres i 2-3 dage, men husk at øllet skal være helt færdig med gæring, således at gærlås er helt "død". - derefter cold crash i 2 dage, derefter flaskes som normalt. For at undgå iltning ved flaskning, anbefales det at bruge carbonation drops, frem for at bruge sukkerlage. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt. Øllet er karboneret efter ca. 7-14 dage på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælder-koldt 13°C – 17°C. Drikkeklar så snart den er karboneret. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 46 IBU Farve: 12 EBC Alkohol: 5 %. Dine egne notater: OG:\_\_\_\_\_ FG:\_\_\_\_\_ Alkohol % (OG-FG) \* 0,132 = \_\_\_\_\_%

---