



Kveik

Estil: Kveik



Mash

Pale	82 %
Wheat	15 %
Carawheat	3 %

65 C durant 60 minuts

EBC: 11



Boil

Moutere	30'	0,16 g/l
Azacca	0'	0,83 g/l
Moutere	0'	0,36 g/l

30 minuts

IBU: 24



Fermentació

Sigmund's voss Kviek 24 C

OG: 1057

FG: 1009

Glucosidases d'Aspergillus niger 0,1 g/l

ABV: 6,3

Afegir glucosidases d'Aspergillus niger un o dos punts de densitat per damunt del final de la fermentació 0,10gr/l diluïts amb una mica d'aigua esteril.

Dry hop Moutere 1,0 g/l 17 C

Dry hop Azacca 1,0 g/l 17 C

Dry hop Mosaic 1,7 g/l 17 C

Dry hop Cashmere 1,7 g/l 17 C

Ha de quedar una cervesa opaca i terbola amb abundants polifenols en suspensió però neta de llevat. La característica principal és la combinació de les notes afruitades del llevat amb els terpens del llupol atrapats per les glucosidases del llevat i de l'aspergillus niger. S'ha de beure fresca. Envelleix malament.