

Sudprotokoll: Dunkler Doppelbock

am

Zutaten

Schüttung:	Münchner Malz	3,0	kg
	Cara Münch	0,4	kg
	Sauermalz	0,1	kg
	Haferflocken	0,1	kg
	Gesamtschüttung	3,6	kg

Angestrebte Stammwürze: 18 °P

Hopfung:	Bitterhopfen:	Hallertauer Tradition	15	g	6,6	% α
	Aromahopfen:			g		% α

Errechnete Bittere: IBU

Hefe: Brewferm Lager

Sudverlauf - Kombinationsverfahren

Maischen:

8l vorlegen bei 52 °C.

Eiweißrast für 15 Minuten von — Uhr.

Aufheizen auf 64 °C

Maltose-/β-Amylaserast für 60 Minuten von — Uhr.

Aufheizen auf 72 °C mit Dekoktion.

Volumen Dichmaische: $V_{tot} \cdot \frac{\vartheta_2 - \vartheta_1}{\vartheta_b - \vartheta_1} = 0l \cdot \frac{72^\circ\text{C} - 64^\circ\text{C}}{100^\circ\text{C} - 64^\circ\text{C}} = 0,22 \cdot V_{tot}$

Dickmaische für 15 Minuten kochen von — Uhr.

Verzuckerungs-/α-Amylaserast bis zur Verzuckerung von — Uhr.

Jodprobe: ☐ positiv ☐ negativ

Aufheizen auf 78 °C.

Abmaischen um — Uhr.

Kommentar:

Läutern: von — Uhr.

1l Wasser vorlegen.

1. Nachguss: 4l

2. Nachguss: 2l

Aufhacken: ☐ ja ☐ nein

3. Nachguss: 2l

Glattwasser: 0°P bei $0^\circ\text{C} \Rightarrow 0^\circ\text{P}$

Würzekochung: für 70 Minuten von — Uhr.

Whirlpoolrast: von — Uhr.

Geschätzter Alkoholgehalt: 0 % Vol.

Hefegabe und O_2 -Gabe um — Uhr.

Gärverlauf

ungefähre Gärtemperatur 0 °C.

Schlauchen

Kommentar:

Verkostet

Kommentar:

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.