

# Sudprotokoll: Dunkler Doppelbock

am

## Zutaten

<b>Schüttung:</b>	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

<b>Hopfung:</b>	Bitterhopfen:	Hallertauer Tradition	15	g	6,6	% $\alpha$
	Aromahopfen:	Tettnanger	15	g	3,3	% $\alpha$

Errechnete Bittere: 20,2 IBU

**Hefe:** Brewferm Lager

## Sudverlauf - Kombinationsverfahren

### Maischen:

8 l vorlegen bei 52 °C.

*Eiweißrast* für 15 Minuten von \_\_\_\_\_ – \_\_\_\_\_ Uhr.

Aufheizen auf 64 °C

*Maltose-/ $\beta$ -Amylaserast* für 45 Minuten von \_\_\_\_\_ – \_\_\_\_\_ Uhr.

Aufheizen auf 72 °C mit Dekoktion.

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

Dickmaische für 15 Minuten kochen von \_\_\_\_\_ – \_\_\_\_\_ Uhr.

*Verzuckerungs-/ $\alpha$ -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

Würze: \_\_\_\_\_ °P bei \_\_\_\_\_ °C  $\Rightarrow$  \_\_\_\_\_ °P

Glattwasser: \_\_\_\_\_ °P bei \_\_\_\_\_ °C  $\Rightarrow$  \_\_\_\_\_ °P

Kommentar: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Würzekochung:** für 70 Minuten von \_\_\_\_\_ – \_\_\_\_\_ Uhr.

Kommentar: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Whirpoolrast:** von \_\_\_\_\_ – \_\_\_\_\_ Uhr.

\_\_\_\_\_ °P bei \_\_\_\_\_ °C  $\Rightarrow$  \_\_\_\_\_ °P

Verdünnen: (\_\_\_\_\_ l · \_\_\_\_\_ °P) / (\_\_\_\_\_ °P) = \_\_\_\_\_ l

Sudhausausbeute: \_\_\_\_\_ % mit 10l

Geschätzter Alkoholgehalt: \_\_\_\_\_ % Vol.

Kommentar: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Hefegabe:** und O<sub>2</sub>-Gabe um \_\_\_\_\_ Uhr.

## Gärverlauf

Angestellt am \_\_\_\_\_, den \_\_\_\_\_ um \_\_\_\_\_ Uhr.

ungefähre Gärtemperatur \_\_\_\_\_ °C.

Erste Kräusen am \_\_\_\_\_, Tag Nr. \_\_\_\_\_.

ungefähre Gärtemperatur \_\_\_\_\_ °C.

Kräusen fallen zusammen am \_\_\_\_\_, Tag Nr. \_\_\_\_\_.

ungefähre Gärtemperatur \_\_\_\_\_ °C.

Gärung beendet am \_\_\_\_\_, Tag Nr. \_\_\_\_\_.

ungefähre Gärtemperatur \_\_\_\_\_ °C.

## Schlauchen

\_\_\_\_\_, den \_\_\_\_\_ um \_\_\_\_\_ Uhr.

Zuckergabe: \_\_\_\_\_ g/l

Gesamtabfüllung: \_\_\_\_\_ 0,331 Flasche

0,51 Flasche

\_\_\_\_\_ 0,75l Flasche

Kommentar:

## Verkosten

Kommentar: