

Maibock 2024 (147l Sudgröße) - 7.2%

Helles Bock

Autor: Sascha Renkamp

Typ: Maischesud

IBU : 29 (Tinseth)
BU/GU : 0.43
Farbe : 12 EBC
Karbonisierung : 5 g/L

Stammwürze vor Kochen : 16.8 °P
Stammwürze nach dem K.: 17.7 °P
Stammwürze : 16.6 °P
Restextrakt : 3.4 °P

Vergärbare Zutaten (41.78 kg)

36.5 kg - Pilsner Premium 4.8 EBC (87.4%)
4.4 kg - Carahell 25.5 EBC (10.5%)
880 g - Sauermais 3.5 EBC (2.1%)

Hopfen (300 g)

Vorderwürze 70 - 100 g - Herkules - 14.2% (22...
30 min - 60 g - Hallertau Tradition - 5.2% (3...
5 min - 100 g - Hallertau Blanc (Whole) - 9.2...
5 min - 40 g - Hallertau Tradition - 5.2% (1...

Whirlpoolhopfung

15 Min. Whirlpoolhopfung bei 75 °C

Hefe

2143.1 ml - Fermentis Schanzenbräu W-34/70

01 - Sudhaus (147L Abfüllmenge)

Sudgröße : 151 L
Kochvolumen : 160.59 L
Volumen nach Koch.: 153.13 L
Auffüllmenge Gärt.: 10 L

Maischwasser : 122.01 L
Nachgusswasser : 67.49 L
Nachgusswasser-Te.: 76 °C
Kochzeit : 70 min
Wasser gesamt : 189.5 L

Gesamteffizienz: 80.8%
Maische Effizienz: 84%



12 EBC

Maischprofil

Standard
58.7 °C - Einmaischttemp
54 °C - 10 min - Eiweißrast
64 °C - 45 min - Maltoserast
72 °C - 20 min - Verzuckerungsrast
76 °C - 1 min - Abmaischen

Gärprofil

Lager (Standard)
8 °C - 1 Tage - Anstellen
10 °C - 13 Tage - Gärung

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Stammwürze nach dem Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge: