

Winterböckla 2024 - 7.9%

Dunkles Bock

Autor: Sascha Renkamp

Typ: Maischesud

IBU	:	34 (Tinseth)
BU/GU	:	0.47
Farbe	:	36 EBC
Karbonisierung	:	5 g/L

Stammwürze vor Kochen	:	16.8 °P
Stammwürze	:	17.5 °P
Restextrakt	:	3.1 °P

Vergärbare Zutaten (41.88 kg)

16.58 kg - Pilsner Premium 4.8 EBC (39.6%)
14.66 kg - Munich Hell 16 EBC (35%)
6.29 kg - Vienna 9.5 EBC (15%)
2.1 kg - Caramunich II 124 EBC (5%)
750 g - 15 min - Mash - Carafera Special II 110...
^ Nach der Hälfte der Verzuckerungsrast hinz...
750 g - Melanoidin 70 EBC (1.8%)
750 g - Sauermalz 3.5 EBC (1.8%)

Hopfen (298.9 g)

Vorderwürze 70 - 88.4 g - Herkules - 19.9% (2...
5 min - 210.5 g - Hallertauer Perle - 5.8% (5...

Whirlpoolhopfung

10 Min. Whirlpoolhopfung bei 80 °C

Hefe

32.6 Pckg - Fermentis Saflager Lager W-34/70

Zellen

35 Millionen Zellen/ml

Sudhaus

Sudgröße	:	152 L
Kochvolumen	:	159.58 L
Volumen nach Koch.:	152 L	



Maischwasser	:	138.2 L
Nachgusswasser	:	51.41 L
Nachgusswasser-Te.:	76 °C	
Kochzeit	:	70 min
Wasser gesamt	:	189.61 L

Maische Effizienz: 82%

Maischprofil

Protein rest plus beta- and alpha- amylase rests	
61.5 °C - Einmaischtemp	
57 °C - 10 min - Einmaischen	
63 °C - 30 min - Maltoserast	
67 °C - 15 min - Narzißrast	
72 °C - 15 min - Verzuckerungsrast	
76 °C - 1 min - Abmaischen	

Gärprofil

Ale	
20 °C - 14 Tage - Hauptgärung	

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:

Anmerkungen zum Rezept

Röstmalz nach der Hälfte der Verzuckerungsrast hinzugeben
Läuterruhe 10-20 Minuten