

Maibock 2024 (1471 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 - Sauermalz 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

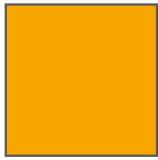
15 Min. Whirlpoolhopfung bei 75 °C

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 Gärtn.:	10 L



12 EBC

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%

Maischprofil

Standard
 58.7 °C - Einmaischtemp
 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 Gärtn.:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge: