

Whisky Bock - 6.6%

Dunkles Bock

Autor: André

Typ: Maischesud

IBU : 25 (Tinseth)
 BU/GU : 0.37
 Farbe : 39 EBC
 Karbonisierung : 4.7 g/L

Stammwürze vor Kochen : 16.6 °P
 Stammwürze nach dem K.: 17.3 °P
 Stammwürze : 16.2 °P
 Restextrakt : 4.1 °P

Vergärbare Zutaten (40 kg)

25 kg - Pilsner 3.3 EBC (62.5%)
 6 kg - Chateau Whisky 3.3 EBC (15%)
 5 kg - Münchner Malz Typ II 16 EBC (12.5%)
 2 kg - Caraamber 71 EBC (5%)
 2 kg - Carafa I 630 EBC (5%)
 600 g - Sauermais 5 EBC

Hopfen (220 g)

60 min - 120 g - Magnum - 12% (20 IBU)
 20 min - 100 g - Willamette - 5.5% (5 IBU)

Whirlpoolhopfung

15 Min. Whirlpoolhopfung bei 75 °C

01 - Sudhaus (147L Abfüllmenge)

Sudgröße : 151 L
 Kochvolumen : 159.53 L
 Volumen nach Koch.: 153.13 L
 Auffüllmenge Gärt.: 10 L

Maischwasser : 123.2 L
 Nachgusswasser : 63.95 L
 Nachgusswasser-Te.: 76 °C
 Kochzeit : 60 min
 Wasser HWT : 90 L
 Wasser gesamt : 213.2 L

Gesamteffizienz: 80.8%

Maische Effizienz: 84%



39 EBC

Maischprofil

Hochvergärend mit Narzißrast (Standardprofil)

59.5 °C - Einmaischtemp
 55 °C - 10 min - Eiweißrast
 63 °C - 30 min - Maltoserast
 72 °C - 30 min - Verzuckerung
 76 °C - 1 min - Abmaischen

Gärprofil

Ale

20 °C - 14 Tage - Hauptgärung

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Stammwürze nach dem Kochen:

Menge im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Auffüllmenge Gärtank:

Gärtank-Volumen:

Restextrakt:

Abfüllmenge:

Anmerkungen zum Rezept

375g (25g/10L) Eichenholzchips werden vorher in Jack Daniels Gentlemen Jack Whiskey eingelegt und kommen dann jeweils 125g in drei Fermentierbeutel in drei KEGs bis zum Ausschank.