

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 - Carafa Special II 110...
^ Nach der Hälfte der Verzuckerungsrast hinzu...
750 g - Melanoidin 70 EBC (1.8%)
750 g - Sauermais 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%



36 EBC

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