



Bock scura



Questa Bock scura sviluppa note di tostato, cioccolato ed un aroma di nocciola.
Il luppolo contribuisce solo leggermente all'aroma ed all'amaro.

Ingredienti

Malto

Malto Monaco	60%
Malto Vienna	30%
Caramunich® o equivalente	8.5%
Carafa® o equivalente	1.5%

Caramunich® e Carafa® sono marchi registrati di Weyermann Specialty Malts

Luppolo

Hallertauer (Mittelfruh), Hallertauer Hersbrucker, Spalt (2 - 6% alfa acido)

Lievito (i) g/hl

Saflager S-189 150

% alcool

4.8 - 5.5

Densità iniziale

1.050-1.055

Unità amaro

18 -22

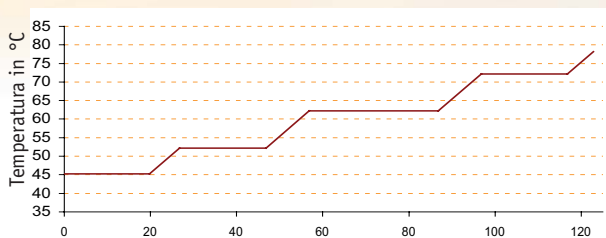
Colore

Da ramato intenso a marrone scuro

Temperatura di ammostamento infusione di 120 minuti

Temperatura di fermentazione

Inizio ideale 12 °C



Tempo in minuti

Fase 1. Impasto a 45 °C pausa di 20 minuti

Fase 2. Innalzare la temperatura a 52 °C pausa di 30 minuti

Fase 3. Innalzare la temperatura a 62 °C pausa di 20 minuti

Fase 4. Innalzare parte del mosto alla temperatura di 72 °C pausa di 20 minuti

Fase 5. Far bollire per 10 minuti e quindi riunire al resto della massa dell'impasto

Fase 6. Travaso a 78 °C

Bollitura del mosto

8 - 10%

La bollitura andrebbe effettuata a 100 °C

Luppolatura

60 - 90 minuti

Aggiungere il 90% del luppolo all' inizio e 10 % 5 minuti prima della fine



Division of S.I.Lesaffre

Possono essere necessarie delle modifiche dipendenti dalle vostre condizioni di produzione.