

Dark Bock



Esta dark bock desenvolve notas de chocolate ou torração e sabores com características de noz. Uma contribuição muito pequena de lúpulo no amargor ou aroma.

Ingredientes

Malte

Malte Munich	60%
Malt Viena	30%
Caramunich® ou equivalente	8,5%
Carafa® ou equivalente	1,5%

Caramunich® ou Carafa® são marcas registradas da Weyermann Specialty Malts

Lúpulo

Hallertauer (Mittelfrüh), Hallertauer Hersbrucker, Spalt (2 a 6% de ácido alfa)

Lêvedo(s)

Saflager S-189	150 g/hl
----------------	----------

% de álcool (v/v)

6,0 - 7,5

Gravidade original

1,080-1,085

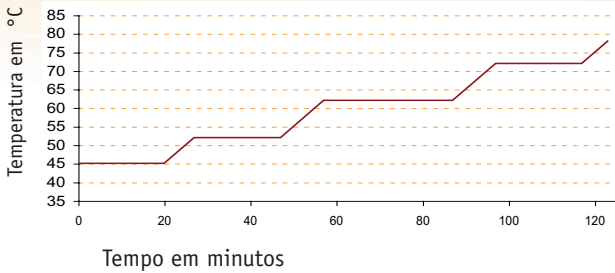
Unidades amargas

18 - 22

Cor

cobre intenso a marrom escuro

Temperatura de mosturação Infusão de 120 minutos



Temperatura de fermentação

Início ideal a 12°C e deixar subir a 14°C

Etapa 1. Faça a mosturação a 45°C e deixe repousar por 20 minutos

Etapa 2. Aumente a temperatura de mostura para 52°C e deixe repousar por 20 minutos

Etapa 3. Aumente a temperatura de mostura para 62°C e deixe repousar por 30 minutos

Etapa 4. Aumente a temperatura de mostura para 72°C e deixe repousar por 20 minutos

Etapa 5. Aumente a temperatura de mostura para 78°C e iniciar o processo de filtração

Fervura do mosto

60 - 90 minutos

Evaporação 6 a 8%

A fervura deve ser feita a 100°C

Lupulação

60 - 90 minutos

Adicione 90% no início e 10% de lúpulo 5 minutos antes do final

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

Podem ser necessárias algumas mudanças para atender a suas condições de fermentação