



Dunkler Bock



Dieser dunkle Bock entwickelt toastartige, an Schokolade erinnernde und nussige Aromen. Eine sehr geringe Hopfenbetonung, individuell entweder auf Bittere oder Aroma ausgelegt.

Zutaten

Malz

Münchener Malz	60%
Wiener Malz	30%
Caramünc [®]	8,5%
Carafa [®]	1,5%

CARAMÜNCH[®] & CARAFA[®] sind eingetragene Weyermann[®] Warenzeichen

Hopfen

Hallertauer Mittelfrüh, Hallertauer Hersbrucker, Spalter (2-6% Alpha-Säure)

Hefe g/hl

Saflager S-189 150

Alk. %Vol

4.8 – 5.5

Stammwürze

20-21%

Bittereinheiten

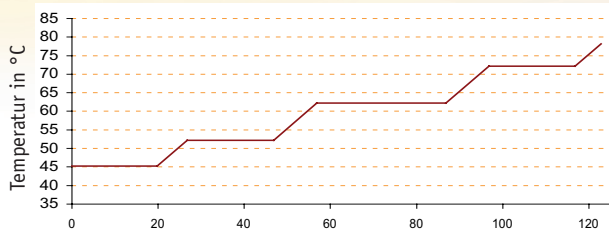
18-22

Farbe

Tiefes Kupfer bis dunkelbraun

Maischtemperatur

90 Minuten Infusion



Zeit in Minuten

Schritt 1. Einmaischen mit 45°C und Rast für 20 Minuten

Schritt 2. Aufheizen auf 52°C und Rast für 30 Minuten

Schritt 3. Aufheizen auf 62°C und Rast für 20 Minuten

Schritt 4. Teilmaische ziehen und auf 72°C aufheizen, Rast für 20 Minuten

Schritt 5. 10 min Maischekochen und zurückpumpen in Hauptmaische

Schritt 6. Abmaischen bei 78°C

Gärungstemperatur

Optimal bei 12°C anstellen.

Würzekochen

8 bis 10%

Es sollte bei 100°C gekocht werden

Hopfengabe

60-90 Minuten

Geben Sie 90% zu Beginn und 10% 5 Minuten vor Kochende zu.



Division of S.I.Lesaffre

Es können einige Veränderungen je nach den Bedingungen in Ihrer Brauerei notwendig sein