



# 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%

Caramünch® 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

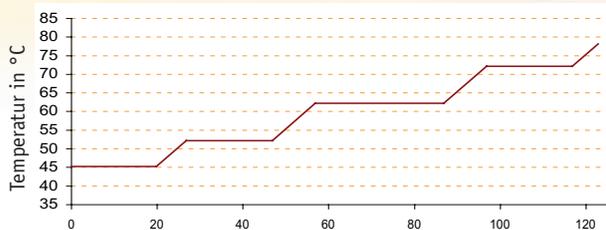
18-22

### 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