



Leichter Bock



Dieser leichte Bock hat einen starken Malzcharakter, aber keine Röst- oder Schokoladenaromen.

Zutaten

Malz

Pilsner Malz	85%
Carahell®	10%
Carared®	5%

CARARELL® & CARARED® sind eingetragene Weyermann® Warenzeichen

Hopfen

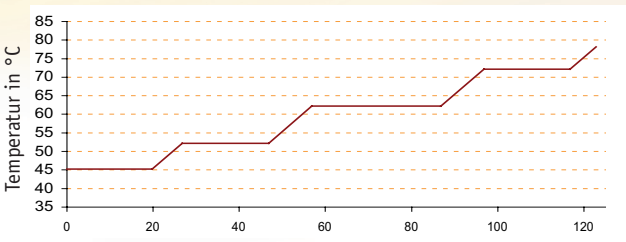
Spalter, Saazer, Hallertauer, Hersbrucker (2-6% Alpha-Säure)

Hefe g/hl

Saflager S-189	150
----------------	-----

Alk. %Vol
6 - 7.5
Stammwürze
20-21%
Bittereinheiten
24-28
Farbe
Hellgold bis Bernstein

Maischtemperatur 120 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, auf 72°C aufheizen und Rast für 20 min
- Schritt 5.** 10 min Maischekochen und zurückpumpen
- 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.



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