

Brauprotokoll

22.03.2003

OsterBock

Untergärig SW:>=15 %

Pilsener Malz	5.000 g
Münchener Malz	3.000 g
Cara dunkel	2.000 g

Schüttung **10.000 g**

Hauptguss **30 l**

hell: ca. 3,5 l H₂O / kg Schüttung
Dunkel: ca. 3,0 l H₂O / kg Schüttung

Nachguss **20 l**

hell: ca. 2,5 l H₂O / kg Schüttung
Dunkel: ca. 3,0 l H₂O / kg Schüttung

Maischen

Zeit

40 °C	anmaischen	- 57 °C	
57 °C	30 min.	- 63 °C	Eiweißbreast
63 °C	20 min.	- 71 °C	Maltoserast
71 °C	20 min.	- 78 °C	Endverzuckerung
78 °C	Läutern	Anschwänzen	

Hopfenkochen

Bitter Hopfen	10 % a-Säure	50 g	90 min.	
		40 g	n. Kochbeginn	(5 min.)
		10 g	v. Kochende	(20 min.)

Gärung

%	Stammwürze
%	Stammwürze
%	Abfüllung