

Brauprotokoll

31.03.2001

Weizenbock

Untergärig SW: >14 %

Weizen Malz 2.350 g

Pilsener Malz 1.650 g

Schüttung 4.000 g

Hauptguss 14 l

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

Nachguss 12 l

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

Maischen

Zeit

35 °C

anmaischen - 55 °C

55 °C

15 min. - 65 °C Eiweißbreast

65 °C

40 min. - 72 °C Maltoserast

72 °C

30 min. - 78 °C Endverzuckerung

78 °C

Läutern Anschwänzen

Hopfenkochen

Aroma Hopfen 4 % a-Säure

30 g 90 min.

20 g n. Kochbeginn (5 min.)

10 g v. Kochende (20 min.)

Gärung

% Stammwürze

% Stammwürze

% Abfüllung