

## Dunkler Weihnachtsbock

Menge	32	Liter
Stammwürze	18	°P
Alkoholgehalt	8.5	%Vol
Bittere	39.2	IBU
Farbe	38.2	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
scheinbarer Endvergärungsgrad	80.6	%
effektive Sudhausausbeute	57.2	%
Brauanlage	<a href="#">Meine Brauanlage</a>	

Braudatum	14.11.2015
Abfülldatum	26.11.2015
Angepeiltes Reifezeitende	24.12.2015



Münchener Malz II	4.729	Kg	43.8	%	23	EBC
Wiener Malz	4.6	Kg	42.6	%	8	EBC
Pilsener Malz	0.702	Kg	6.5	%	3	EBC
Caradunkel	0.572	Kg	5.3	%	120	EBC
Meladoninmalz	0.194	Kg	1.8	%	70	EBC
Gesamt	10.798	Kg				



VWH Perle (Pellets) 10 % Alpha	14.07	g	90	min
Magnum (Pellets) 12.6 % Alpha	22.18	g	80	min
Tradition (Pellets) 6.5 % Alpha	71.95	g	5	min
Saphir (Pellets) 2.9 % Alpha	20.16	g	5	min
Saazer (Pellets) 3 % Alpha	87.69	g	5	min



Hauptguss	37.79	Liter
Milchsäure (80%)	8.2	ml
Nachguss	23.12	Liter
Milchsäure (80%)	5.02	ml
Gesamt	60.92	Liter



### Maischen:

Einmaischen bei	60	°C
Eiweißrast (57°) bei	57	°C 10 min
Maltoserast (60°-65°) bei	63	°C 45 min
Verzuckerung (70°-75°) bei	72	°C 30 min
Abmaischen (78°) bei	77	°C 0 min