

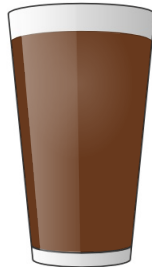
## Dunkler Weihnachtsbock

|                               |                  |         |
|-------------------------------|------------------|---------|
| 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                    | Meine Brauanlage |         |

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| 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  |