

Schwarzbock

Menge	32	Liter
Stammwürze	16	°P
High Gravity Faktor	25	%
Bittere	30	IBU
Nachisomerisierungs-Zeit	5	min
Farbe	88.1	EBC
CO2 Gehalt	5	g/Liter
Brauanlage	Meine Brauanlage	



Münchener Malz II	5.984	Kg	75	%	23	EBC
Pilsener Malz	1.715	Kg	21.5	%	3	EBC
Röstmalz, Farbmaltz, CARAFA II®	0.279	Kg	3.5	%	1150	EBC
Gesamt	7.979	Kg				



VWH Spalter Select (Pellets) 4 % Alpha	98.81	g	90	min
Hallertauer Mittelfrüher (Pellets) 4 % Alpha	38.55	g	30	min



Hauptguss	23.94	Liter
Milchsäure (80%)	7.33	ml
Nachguss	15.4	Liter
Milchsäure (80%)	4.71	ml
Gesamt	39.33	Liter



Fermentis SAFLAGER W34/70
Anzahl Einheiten: 5 zu 11,5g



Dunkl Muskovadozucker 384 g Kochbeginn

Rezept nach Mosher.

Dekoktion, Rasten oben für Bottich.

Pfanne1: 1/3 Dickmaische 67C 20 min, dann 25 min kochen.

Pfanne2: 1/2 Dünmmaische nach 10 min, 72C 15min, 20 min kochen.

Hefe1: W34/70, 2/3 Bodensatz aus Pils, geerntet 13/12 (3Tage vor Brauen).

Hefe2: WLP833 (German Bock), Starter 1.5L selbstgemachter Würze aufgetaut, plus 2dl "Tee" aus 10g Carafa. Auch am 13/12.

Maischen

Einmaischen:	23.94	Liter Wasser auf 52 °C erhitzen und Malzschüttung zugeben
Eiweißrast (57°)	Maische auf 50 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.	
Maltoserast (60°-65°)	Maische auf 67 °C erhitzen und 35 min Rast einlegen.	
Verzuckerung (70°-75°)	Maische auf 73 °C erhitzen und 20 min Rast einlegen.	
Abmaischen (78°)	Maische auf 78 °C erhitzen und 0 min Rast einlegen.	

Läutern

Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen
Nachguss vorbereiten:	15.4 Liter Wasser auf 78 °C erhitzen
Nach etwa 10 - 20 min Wartezeit solange Vorderwürze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis Würze klar läuft.	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!!), bevor Treber trockenläuft immer etwas (ca. 2-3 Liter) Nachguss über Schaumlöffel nachgießen.

Würze kochen

Vorderwürzehopfung:	98.81 g Spalter Select Hopfen vorlegen
Würze zum Kochen bringen	
2. Hopfengabe:	Nach 60 min 38.55 g Hallertauer Mittelfrüher Hopfen untermischen
Kochen	Noch 30 min weiter kochen



Dunkl Muskovadozucker 384 g

Würzmenge
eintragen

Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge vor dem Hopfenseihen) eintragen

Whirlpool

Kocher abschalten, wenn thermische Bewegung abgeflaut ist einen Whirlpool erzeugen

ca. 15 min warten bis sich Trubkegel gebildet hat

Abseihen / Anstellen

Hopfenseihen

Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen

Würzmenge
Eintragen

Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge nach dem Hopfenseihen) eintragen

Stammwürze
Eintragen

Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze nach dem Hopfenseihen) eintragen

Verdünnen

Wenn gewünscht die Würze mit der berechneten Menge Wasser auf Sollstammwürze verdünnen

Speise abfüllen

1 Liter Speise abfüllen

Abkühlen

Die Würze auf Anstelltemperatur bringen.

Würzmenge
Eintragen

Die Würzmenge ermitteln und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Würzmenge beim Anstellen) eintragen

Stammwürze
Eintragen

Die Stammwürze messen und im Tab (Brau & Gärdaten) in das Eingabefeld (Stammwürze beim Anstellen) eintragen

Hefe zugeben

Die Würze mit dem Rührer gut durchlüften und die Hefe unterrühren.

Sud als gebraut markieren, zurücklehnen und ein Bier genießen (am besten ein Selbstgebrautes)

kleiner-brauhelfer v1.4.3.2