

# Vânător (#115) Helles Bock (4C)



Braudatum		
Anlage	37 I Linden Valley Pullmann Zweikesselsystem	
Menge	20,0	Liter
Stammwürze	16,6	°P
Hefestarter	1,2	°P
Bittere	35	IBU
Farbe	32	EBC
Alkohol	6,5	%vol
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,7	g/Liter
Reifezeit	8	Wochen

## Bemerkung

Erntebock

## Zutaten



Basismalz Pilsener / Best DE	1,79 kg (30,0%)	<input type="checkbox"/>
Basismalz Münchener Typ I   Viking PL	1,90 kg (32,0%)	<input type="checkbox"/>
Basismalz Münchener Typ II   Best DE	1,90 kg (32,0%)	<input type="checkbox"/>
Hoch gedarrt Melanoidinmalz   Barke DE	0,24 kg (4,0%)	<input type="checkbox"/>
Karamellmalz Cara Belge   Weyermann DE	0,12 kg (2,0%)	<input type="checkbox"/>



Perle 2021 / DE (7,5%)	29,8 g	<input type="checkbox"/>
Hallertauer Tradition 2021 / DE (5,5%)	15,8 g	<input type="checkbox"/>
Passauer Tradition 2023 / DE (5,0%)	25,0 g	<input type="checkbox"/>



Weihenstephan W120 Münchner Dunkel 2021	1	<input type="checkbox"/>
---	---	--------------------------



Sonstiges Irish Moos	2,00 g	<input type="checkbox"/>
Sonstiges Nutrition Yeast Hefenahrung	2,00 g	<input type="checkbox"/>



	Hauptguss	Nachguss	Gesamt		
Wasser	20,2	2,8	23,05	L	<input type="checkbox"/>

37 I Linden Valley Pullmann Zweikesselsystem

## Maischen

<b>Malz</b>	Basismalz Pilsener / Best DE	1,79 kg (30,0%)
	Basismalz Münchener Typ I   Viking PL	1,90 kg (32,0%)
	Basismalz Münchener Typ II   Best DE	1,90 kg (32,0%)
	Hoch gedarrt Melanoidinmalz   Barke DE	0,24 kg (4,0%)
	Karamellmalz Cara Belge   Weyermann DE	0,12 kg (2,0%)
	<b>Gesamtschüttung</b>	<b>5,95 kg</b>
<b>Hauptguss</b>	20,2 Liter	↑ 21,0 cm ↓ 7,6 cm
<b>Maischevolumen</b>	24,7 Liter	↑ 25,7 cm ↓ 2,9 cm
<b>Maischplan</b>	Einmaischen	20,2 Liter Wasser auf 61°C erhitzen und 5,95 kg Malz (21°C) zuschütten. Temperatur von 57°C 5 min halten.
	1/3 Dickmaische	9,1 Liter Maische abziehen. Teilmaische auf 65°C erhitzen und 30 min halten. Teilmaische auf 95°C erhitzen und 15 min halten. Teilmaische wieder zurückgeben und Temperatur von 71°C 15 min halten.
	1/3 Dünmaische	5,2 Liter Maische abziehen. Teilmaische auf 95°C erhitzen und 15 min halten. Teilmaische wieder zurückgeben und Temperatur von 76°C 15 min halten.
	Abmaischen	Maische auf 76°C erhitzen und 0 min halten.
<b>Jodprobe</b>	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

## Läutern

<b>Vorbereitung</b>	Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.	
<b>Nachguss</b>	2,8 Liter	
<b>Läutern</b>	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.	

## Würzekochen

### Vorderwürzehopfung

Perle 2021 / DE (7,5%**29,8** g

#### Aufheizen

Würze auf **100**°C erhitzen.

#### Stammwürze bei Kochbeginn

\_\_\_\_ °P/°Brix

Zielwert: **15,1**°P / **15.6**°Brix / mit Zusätzen: **15,1**°P / **15.6**°Brix

#### Würzmenge bei Kochbeginn

\_\_\_\_ Liter bei \_\_\_\_ °C

Zielwert: **20,3** Liter bei 20°C / **21,2** Liter bei 100°C , ⬆  
**20,8** cm , ⬇ **15,6** cm

#### Hopfen

Hallertauer Tradition 2021 / DE (5,5%)

**15,8** g nach **65** min zugeben (Kochdauer **5** min)

#### Zusätze

Sonstiges Irish Moos

**2,00** g nach **65** min zugeben (Kochdauer **5** min)

Sonstiges Nutrition Yeast  
Hefenahrung

**2,00** g nach **65** min zugeben (Kochdauer **5** min)

#### Kochdauer

**70** min

#### Stammwürze bei Kochende

\_\_\_\_ °P/°Brix

Zielwert: **17,1**°P / **17.6**°Brix

#### Würzmenge vor Hopfenseihen

\_\_\_\_ Liter bei \_\_\_\_ °C

Zielwert: **18,0** Liter bei 20°C / **18,7** Liter bei 100°C , ⬆  
**18,4** cm , ⬇ **18,0** cm

#### Whirlpool

Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.

#### Nachisomerisierung

Dauer **15** min

Passauer Tradition 2023 / DE (5,0%)

**25,0** g **0** min nach Kochende zugeben

#### Bemerkung

2 l Jungbier fürs Aufkräusen zurückhalten. Nach 7 Tagen zugeben.  
Eickelmann 4,0 - 7,0 Alpha-Säuren, niedrigster Wert in Bayern 4,7 %.

## Anstellen

#### Hopfenseihen

Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.

#### Stammwürze Anstellen

\_\_\_\_ °P/°Brix

Zielwert: **16,6**°P / **17.1**°Brix

Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.

#### Würzmenge nach Hopfenseihen

\_\_\_\_ Liter

#### Wassermenge für Verdünnung

\_\_\_\_ Liter

#### Hefestarter

**2,0** Liter (**12,0** °P)

#### Anstellmenge

\_\_\_\_ Liter

## Gärung

#### Hefe

Weihenstephan W120 Münchner Dunkel 2021 **1** Einheit(en) zugeben.

#### Belüften

Die Würze gut belüften.

#### Gärverlauf

Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.

#### Bemerkung

2 l Jungbier fürs Aufkräusen zurückhalten. Nach 7 Tagen zugeben.