

Maibock 19
Bock



	Sud	Rezept			
Menge	20,8	21,0	L	Brauanlage	Bockbier
Stammwürze	16,5	16,5	°P	Wasserprofil	Trinkwasser
Bittere	30	30	IBU	Braudatum	18.02.2024
Farbe	19	19	EBC	Abfülldatum	
Alkohol	0,5	6,8	%	Reifezeit	4 Wochen
CO ₂ -Gehalt	0,0	5,0	g/L		
Sudhausausbeute	62,9	---	%		
Effektive Sudhausausbeute	62,8	63,3	%		
Vergärungsgrad	0	74	%		

Bemerkung

Brausteuerung 3
Gärung 10 Grad

Dieser Maibock sollte wirklich mindestens 8 Wochen in der Kühlung nachreifen bis er rund schmeckt.



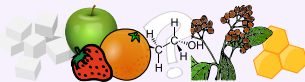
	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pale Ale Malz	7	46,0	2,69
Pilsener Malz	3	39,9	2,33
Caramalz hell, CARAHELL®	25	10,1	0,59
CARAMÜNCH I®	90	4,0	0,24
Gesamtschüttung			5,84



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Magnum Hallertauer	Kochen	14,7	60	14,1
Saazer 1	Kochen	4,4	10	28,1



Zugabe nach [Tage]	Menge
W34/70	1



Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]	
Einmaischen	58	10	21,0 Liter Wasser 65°C, 5,84 kg Malz 0°C
1. Rast	55	5	
2. Rast	67	60	
Abmaischen	76	1	