

Blonder Engel

Heller Doppelweizenbock / HBCon 2024

Gesamtvolumen	15 L
Farbe:	13 EBC
Bitter:	20 IBU
Würzekonzentration:	20°P
Alkohol:	8,0%
Brautag:	13.10.2023
Abfüllung:	25.10.2023

Schüttung Gesamt: kg	2,2 kg Weizenmalz hell (52,5%) / 4 EBC 1,7 kg Pilsner Malz (42,5%) / 4 EBC 244 g Carahell (6%) / 20 EBC 100gHaferflocken
Hauptguß	16 L
Nachguß	Ca. 7 L + Glattwasser-Reserve
Vormaische	6L Wasser, 38°, nur Weizenmalz
Gummirast/ Ferularast	45°, 10 Min
Eiweißrast	55°, 10 Min
Maltoserast	65°, 45 min
Verzckerungsrast	72°, 20 min Anschließend 5 Min. kochen
Hauptmaische	Restliche Schüttung in 10L Wasser kalt (ca. 20°C) einmischen, mi Vormaische auf 45° bringen.
Maltaserast	45 Min
Verzuckerungsrast	72°, 25 min bis jodneutral,
Abmaischen	78°C, ca. 20 min Läuterruhe
Verzuckerungsrast	72°, 25 Min , dann 10 Min. kochen
Abmaischen	78°, 30 min. Läuterruhe
Kochzeit der Würze	90 Min
Hopfengabe	15,7g Tettnanger (Pellets 5,4% α) 90 Minuten 7,7g Tettnanger (Pellets 5,4% α) 10 Minuten
Whirlpool	Nachisomerisierung 30 Min
Hefe	Frischhefe Löwenbrauerei Elzach
Hauptgärung	0,5L Hefe (Löwenbräu Elzach) Start: 20°, nach 2 Tagen 22°20°C
Carbonisierung auf 6,0g CO ₂ /L	Bei 20°C: 9,87g Glucose /L Stammlösung. 987g/L Zugabe mit Mikroliterpipette (10,0ml/L)