

# Roland

## Doppelsticke . Klon

Volumen: 10  
Farbe: 55,7 EBCEBC  
Bittere: 60 IBU (  
Stammwürze: 20°P  
ABV: 8 %  
Brautag: 2.11.2020  
Abfüllung: 13.11.2020

Schüttungg Gesamt: 3,69	3,1 kg Pilsener- Malz (84%, 4 EBC) 330g Caramünc III(8,95%, 120 EBC) 220g Carared (5,97%, 45 EBC) 36gCarafa Spezial (0,97%, 1000 EBC)
Hauptguss	12 L
Nachguss	Ca. 5L
Einmaischn und Kombirast	Vorlage: 12L Wasser mit 70° im Thermoport. Nach dem Einmaischn auf 66°C einstellen 1 StundeRast
Abmaischn	80°, Nachgüsse bis ca 17%mas erreicht sind
Würzekochen	Kochzeit 60 Minuten (bis 20%mas)
Hopfen	67 g T`NT (60 Min) 33 g Equinox (10 Min)
Whirlpool	15 Minuten
Hefe	Wyeast 1007 (Uerige) bei 18,5°

Vorderwürze: 18  
Pfanne voll: 14°  
Ausschlagwürze: 20°  
Ausschlagvolumen:10L  
Restwürze: 5,5,5°  
ABV: 8,3%

Carbonisierung: 5,5g co2  
Carbonisierung: 5,5g CO<sub>2</sub>/L mt Zucker 7,5g

Druck: 3,2 bar bei 18,5°C