

Hopfenweizenbock 2021

Experiment 1: Hopfensorten

Gesamtvolumen 25L

Farbe: 12 EBC
Bitter: 10 IBU
Würzekonzentration: 16,5 %mas
Alkohol: 6,5 – 7,5% ABV
Brautag: Mo-. 26.4.21
Abfüllung Di., 18.5.21

Schüttung Gesamt:4,0 kg Verh. Roggen: Weizen 30:25= ca 1,2:1	4,0 kg Weizenmalz hell (50%) / 4 EBC 3,0 kg Pilsner Malz (40%) / 4 EBC 300g Carawheat (4%) 500g Cara hell
Hopfen	Whirlpool: Cascade
Hauptguß / Nachguß	20 L / 20L
Vormaische	Einmaichen: 10L Wasser mit 43°, Weizenmalz 1. Rast: 40°, 60 Min (Gummirast) 2. Rast : 55°, 10 Min 3. Rast 65°, 30 Min 4. Rast 72° 30 Min. Kochen: 5 Min
Hauptmaische	Restliche Malze C in 10L kaltem Wasser einmaischen. Rast 30 Min
Glucoserasr	Mit Vormaische auf 30° ringen, 30 Min. Rast, Vormaische zubrühen auf 45°C , 45 Min. durch weiteres Zubrühn halten
Maltoserasr	65°C, 30 Min.
2. Verzuckerungsrast	72°, 30 Min : Iodprobe
Abmaischen	78°, 30 min. Läuterruhe
Vorderwürze: 21 %mas	Pfanne voll:14%mas
Kochzeit der Würze	90 Min
Hopfungabe	---
Whirlpool	Nachisomerisierung 30 Min; +15g Cascade Gibt ca. ca.10 IBU
Gärung:	18 – 20°C
Ausschlagvolumen:25 L; Ausschlagwürze:16,5%mas; Sudhausausbeute 56 %	
Hefe	Wyeasr Weihenstephan Weizen
Hauptgärung	18° - 22° Mangrove Jack's M20 – Bavarian Wheat
Abfüllung 10	Restwürze 4,0 %mas →5,0 % ABV
Carbonisierung	6,5g CO ₂ /L durch Zugabe von 11,0 g Glucose/L Stammlösung: 275g Glucose/250mL

Kalthopfung:

Ziele des Experiments:

2. Aromaprofil der Hopfensorten
2. Hopfung bei 0°C, um nur die „Kopfnote“ des Hopfens zu erhalten
3. Suche nach der geeigneten Hopfenmenge

Sud schlauchen, teilen und auf 0°C kühlen

Kalthopfung in 2 Etappen mit je 3 Tagen bei 0°C, dazwischen Hopfen abtrennen.

Hopfenmenge: jeweils 5g/L

Portionsgröße: 3L

Hallert. blanc	Amarillo	Callista	El Dorado	Triskel	Nelson Sauvign	Striselsp.	Enigma (AUS)
α: 9-12% Öl: 1,2-1,5	7,11%, 1,5-1,9	2,9% 1,7-2,1	13 – 17% 2,5 – 3,0	3-5%; 1,5-2,0	13-13%, 1,1-1,5	4-4,7 0,6-0,8	14-16% 2,4-3,4
blumig, Passionsfrucht, Stachelbeere, Grapefruit, Ananas	blumig, Zitrus, Orange	fruchtig, süße Früchte, Waldbeeren, Grapefruit, würzig	tropische Früchte, Aprikose, Birne, Wassermelone, Kirsche, Pfirsich	fruchtig, blumig, Zitrus, mild	Trauben, Stachelbeere, Grapefruit	mild, kräuterig, würzig, leichtes Zitrusaroma	Pinot Gris, Himbeere, rote Johannisbeere, Honigmelone, tropische Früchte

**Nach der 1. Hopfung: sehr verhaltenes Hopfenaroma,
Bei der 2. Hopfung täglich umrühren, um 1 Tag verlängern**

Frisch, einig	Mild, weich	Sehr fruchtig	Citrus, Aprikose	blumig	?	/!sehr blumig	?
Leicht, geht leicht unter	Sehr weich. harmonisch	+ Zitrus, Obst	+ Zitrus	Schwach, indifferent	+würzig Tannin adel	Blüten	Schwach, Himbeere

Ergebnisse:

1. bei einigen der Hopfensorten war das Aroma so verhalten, dass es kaum identifizierbar war.

2. Geeignete Kandidaten für das 2. Experiment

Ziel: fruchtig / blumig

Amarillo (blumig) + El Dorado (Citrus)

Simcoe (weich) + Callista (würzig)

3. Bei der eingesetzten Menge den Gehalt an Hopfenöl berücksichtigen

4. Brauereihefe statt Trockenhefe für ein ausgeprägtes Bananenaroma

Hopfen	α (%)	Öl (mg/g)	Aroma
Cascade	5.9	0,7-1,4	Litschi, blumig, Grapefruit, Zitrus
Galaxy	1,3-1,5	2,4-2,7	Zitrus. Maracuja
Hüll-Melon	6,9-7,5	0,5-0,8	intensiv fruchtig, süß, Honigmelone, Erdbeere
Simcoe	11-13%	2,0-3,0	Grapefruit, Maracuja
Saphir	4,6%	0,8-1,4 mg	ruchtig, Zitrus
Citra	13,4%, 2,2 mg		Der Obstsalat unter den Hopfen!