

Hopfenweizenbock 2021 DM

Wettbewerbsbier für die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer 2021

Volumen:	24l
Farbe:	13 EBC
Bitter:	10 IBU
Würzekonzentration:	17,5 %mas
Alkohol:	7,5% ABV
Brautag:	Sa. 10.7.021.2021
Abfüllung	Di., 20.7.2021

Schüttung Gesamt:8,5 kg Vorh. Roggen: Weizen	4,5 kg Weizenmalz hell (60%) / 4 EBC 2,5 kg Pilsner Malz (33%) / 4 EBC 1501g Carawheat (2%) /104 EBC 225g Cara hell (3%) /25 EBC 150g Cara-Pils (2%)2,5 EBC
Hopfen	50g Saphir (Nur Whirlpool)
Hauptguß / Nachguß	He 20 L
Vormaische	Einmaischen: 10L Wasser mit 43°, nur Weizenmalz 1. Rast: 40°C, 60 Min (Gummirast) 2. Rast 65°C, 30 Min 3. Rast 72°V 30 Min. Kochen: 5 Min
Hauptmaische	Restliche Malze in 10L kaltem Wasser einmaischen.
Glucoserast	Mit Vormaische auf 45°C bringen , 45 Min. Rast
Maltoserast	Weiter zubrühen auf 65°C, 30 Min.
2. Verzuckerungsrast	72°, (ca.10 Min) : bis Iodnormal
Abmaischen	78°C, 30 min. Läuerruhe
Vorderwürze: 21 %mas / Pfanne voll: 15%mas	
Kochzeit der Würze	Ca. 90 Min
Whirlpool	Nachisomerisierung 30 Min; +40g Saphir (14,6% α)
Ausschlagvolumen:24L; Ausschlagwürze:17,5%mas;	
Hefe	Brauereihefe Löwenbräu Elzach
Hauptgärung bei 22°C	Ca. 2g Wyeast Hefenahrung, 0,3L Brauereihefe (Löwenbräu Elzach)20°-22°C
Kalthopfung : Nach 4 Tagen Gärung Hopfen für 3 Tage	5g/L Amarillo + 3,5g/L Callista
RW 3,8%mas ABV 7,5%	
Carbonisierung	6,5g CO ₂ /L mit 9,0 g Glucose/L (3,2bar bei 22°C)