

Hopfenweizenbock 2021

Experiment 2: 3 Probiere

Gesamtvolumen 20L

Farbe: 10,4 EBC
Bitter: 15 IBU
Würzekonzentration: 16,5 %mas
Alkohol: 6,5 – 7,5% ABV
Brautag: Sa. 19.6.2021
Abfüllung Di.,

Schüttung Gesamt:8,5 kg Vorh. Roggen: Weizen	4,5 kg Weizenmalz hell (60%) / 4 EBC 2,5 kg kg Pilsner Malz (33%) / 4 EBC 150g Carared (2%) 215g Cara hell (3%) 150g Cara-Pils
Hopfen	Whirlpool: Saphir
Hauptguß/ Nachguß	20 L + 20L
Vormaische	Einmaichen: 10L Wasser mit 43°, nur 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.
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) : bis Iodneutral
Abmaischen	78°, 30 min. Läuterruhe
Vorderwürze: 21 %mas	Pfanne voll:14.5%mas
Kochzeit der Würze	90 Min bzw, bis 16,5% mas
Hopfungabe	---
Whirlpool	Nachisomerisierung 30 Min; +50g Saphir (14,6% α) (auf ca. 15 IBU)
Ausschlagvolumen:200L; Ausschlagwürze:16,5%mas;	
Hefe	Brauereihefe Löwenbräu Elzach
Hauptgärung	Ca. 2g WXeast Hehenahrung, 0,5L Hefe (Löwenbräu Elzach) Start: 20°, nach 2 Tagen 22°20°C
Nach 3 Tagen	Restwürze 5,4 %mas →6,0 % ABV; 10 EBC zu hell
Abfüllung	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

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: 7L

Hopfen: 5g/L bei 2,5 mg Hopfenöl

Amarillo / El Dorado 7L	Simcoe/ Callista 7L	Saphir 5L
Blumig + Citrus	Duft + Würze	
Amarillo: 8,35g/L x 7=58,3g	Simcoe: 6,2g/L * 0 = 43,75g	78g
El Dorado: 5g/L * 7= 35g	Callosta: 7,3g/L * 7=51,5g	15,6g/L * 5L = 78,13g

1, Hopfung: Samstag, 26.6.

2 Tage bei 0°C,

Verkostung:

Mo: Amarillo/ El Dorado: sehr dominanter Hopfen

Simcoe/ Callista: noch sehr mild, Hopfen wahrnehmbar – bei RT (22°) bis Dienstag

Saphir: noch zu wenig Aroma: Raum Temperatur bis Dienstag; Zugabe von 15g Saphir + 1 Tag warten

Abfüllung Dienstag, 29.6.

Restwürze : 4,9%mas

ABV: 6,2%

Verkostung

Allgemein:

Die Hopfenaromen sind bei allen 3 Bieren zu intensiv. Sie entsprechen eher einem Weizen- IPA

Saphir

Würzig, aber wenig komplex

Amarillo/ El Dorado

Blumig- weich im Antrunk mit zu dominantem Citrus- Abgang

Simcoe/ Callista

Sehr würzig, aber wenig blumig

Fortsetzung:

1. Amarillo- El Dorado mit 1/2 Amarillo + 1/4 El Dorado

2- Amarillo / Callista mit jeweils halber Hopfenmenge