

Hopfenweizenbock 2021 Experiment 3

Gesamtvolumen 224L

Farbe: **13 EBC**
Bitter: **10 IBU**
Würzekonzentration: **17,5 %mas**
Alkohol: **6,5 – 7,5% ABV (s.u.)**
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 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	Nur Whirlpool: 50g Saphir
Hauptguß	20 L
Nachguß	Ca. 20 L
Vormaische	Einmaischen: 10L Wasser mit 43°, nur Weizenmalz 1. Rast: 40°, 60 Min (Gummirast) 2. Rast 65°, 30 Min 3. Rast 72° 30 Min. Kochen: 5 Min
Hauptmaische	Restliche Malze C in 10L kaltem Wasser einmaischen.
Glucoserast	Mit Vormaische auf 45°C bringen , 45 Min.
Maltoserast	Weiter zubrühen auf 65°C, 30 Min.
2. Verzuckerungsrast	72°, (ca.100 Min) : bis Iodneutral
Abmaischen	78°, 30 min. Läuterruhe Weitere Nachgüsse bis Restwürze 5%mas
Vorderwürze: 21 %mas	Pfanne voll:15,0%mas
Kochzeit der Würze	Ca,0 Min bzw, bis 17,5% mas
Hopfungabe	---
Whirlpool	Nachisomerisierung 30 Min; +40g Saphir (14,6% α) (auf ca. 10 IBU)
Ausschlagvolumen:240L; Ausschlagwürze:17,5%mas;	
Hefe	Brauereihefe Löwenbräu Elzach
Hauptgärung bei 22°C	Ca. 2g WXeast Hehenahrung, 0,3L Hefe (Löwenbräu Elzach)22°20°C
Kalthopfung	1, Hopfungabe: Donnerstag. 15.8.
Carbonisierung	6,5g CO ₂ /L durch Zugabe von 9,0 g Glucose/L Stammlösung: 275g Glucose/250mL

Das Experiment

Kalthopfung mit 2 verschiedenen Hopfenkombinationen

+ 1 Leichtbier

Aufteilung Gesamt: 24L

Nach 4 Tagen Gärung

Kalthopfung 3 Tagen bei 22°C

Hopfen: je 5g/L bezogen auf 2,5 mg Hopfenöl/100g

Korrigierte Mengen gegenüber Probebier

Amarillo / El Dorado	Amarillo / Callista	Hopfenweizen light Hallertauer Blanc
10L	10L	6L I 2L HW + 4L Glattwasser
Blumig + Citrus	blumig + fruchtig	Frischh,blumig, fruchtig
Amarillo: 5g/L =50g	Amarillo: 5g/L=50g	10g/L =60g
El Dorado: 2,5g/L = 25g	Callista: 3,5g/L = 35g	
So. 18.7. Nachhopfung 2 Tage Je 5g/L für 2 Tage Gesamthopfen: Amarillo 10g/L El Dorado: 10g/L Abfüllung: Mo. 26.7. RW 4,5%mas ABV 7,0% 12x 0,5 + 14 x 0,33 =10,6L	So. 18.7. Abfüllung RW 3,8%nas ABV 7,4% 12 x 0,5 + 13x0,33= 14,6L	Mi., 14.7. Abfüllung RW= 2,0 ABV=3,6% 16 x 0,33 = 5,3L

Caronisierung mit 9g/L Glucose

Druck max. 3,2 bar bei 22° (=6,5g CO₂ /L)