

Klosterbock / Belgian Strong Ale Williamette / Weihnachtsbier

Menge: 30L
 Farbe: 42 EBC
 Bitter: 25 IBU
 Stammwürze: 19°P
 Brautag: 20.5.2017

Malz	9 kg Münchner (90%) 800g Cara- Hell (5%) 200g Special B (5%)
Hauptguss	36L
Nachguss	Ca. 18L
Einmaischen	60° im Kochbottich, Rast 30 min°
Erste Dekoktion	2 Drittel der (Dünn)maische in den Thermoport schöpfen; Rest auf 65° erwärmen; Rast 30 min.
	Auf 72° heizen, 15 min. Verzuckerungsrast,
	30 min Kochen, dann in Hauptmaische zurück → 65°
Maltoserast Hauptmaische	Rastzeit ca. 30 min
Zweite Dekoktion	1/3 der Hauptmaische (dünn)
	10 min bei 72° rasten
	10 min kochen, in Hauptmaische zurück → auf 72° ; Rast bis Iod neutral)
Abmaischen	Mit kochendem Wasser auf 78° erwärmt
Kochzeit der Würze	60 min
Hopfungabe	105g Mittelfrüh 3,7% α nach Würzebruch
Hefe	Siehe Weiterverarbeitung

Vor Whirlpool: mit Glattwasser auf 19°P einstellen

Sud 2

Schüttung:

1,2 kg Pilsner Malz
 100 g Caramüch
 25g Cara- Aroma

Hauptguß 4,5L, Nachguß: ca 2L auf 17°P

Rasten:

65° 20 Min / 72° ca. 20 Min bis Iodneutral / Abmaischen 78°

Hopfen: 10g Mittelfrüh für 30 IBU im Gesamtansatz

Kochzeit 60 Min

Endvolumen: 4L mit 19°P

Gewürzmischung für das Weihnachtsbier

.10g Zimt / 10g Koriander / 0,5 g Sternanis / 1 Nelke / 1g Kardamom/

Alles anrösten und mahlen, 10g Orangenschale / 5g Ingwer / 200g Akazienhonig

Weiterverarbeitung:

Gesamtvolumen auf 4 Gefäße verteilen:

1. Klosterbock G	2. Klosterbock B	3. Belgian Strong Ale Williamette	4. Weihnachtsbier
Ca. 8L	Ca. 8L	Ca. 10 L (Ziel 30 IBU Ca. 8L Hauptsud + 2 L Sud 2	Alle Gewürze im Gewürzsäckchen mit 2L Sud 2 und dem Honig 5 Min kochen, mit Glattwasser auf 19°P einstellen, 8L Hauptsud + 2L Gewürzsud mischen ABV: 7,4%
Hefe: Brauereihefe Ganter Gärung bei 8°	Hefe: WLP 802 Budweiser Lager Gärung bei 8°	Hefe: Mangrovejack M27 Belgian Ale Gärung bei 18° Gegen Ende der Hauptgärung mit 4g/l Williamette stopfen	Hefe: Safbrew S33 Gärung bei 18°
Abfüllung 30.5.2017 Restextrakt: 7,5° ABV: 6%	Abfüllung 30.5.2017 Restextrakt: 7,5° ABV: 6%	Abfüllung 4.6.2017 Restextrakt 4,5° ABV 7,4%	Abfüllung 4.6.2017 Restextrakt 4,5° ABV 7,4%
Carbonisiert bei 14°C mit 8,5g Zucker/L =5,5g CO ₂ /L	Carbonisiert bei 14°C mit 8,5g Zucker/L =5,5g CO ₂ /L	Carbonisiert bei 10° cmit 6,2 g Zucker/L =5,5g CO ₂ /L	Carbonisiert bei 10° cmit 6,2 g Zucker/L =5,5g CO ₂ /L
Farbe: mittelbraun Geruch: süß, malzig Antrunk: Rezenzuhoch, Mund: würzig, vollmundig, für Klosterbock nicht süß genug Gaumen: : milde Hopfennote	Farbe: mittelbraun Geruch: süß, malzig Antrunk: Rezenz ok, süffig Mund: süß, würzig, vollmundig, Gaumen: : milde Hopfennote HHBT Platz 4	Farbe: mittelbraun Geruch: süß, malzig, deutliche Hopfennote Antrunk: süz, fruchtig, Bitternozen, Hopfenaroma Gaumen: kernige Bittere	Farbe: mittelbraun Geruch: süß, malzig, Gewürze Antrunk: süßm süffig, würzig Mund: würzig, süß,vollmundig Gaumen: sehr mild Nächstes Mal mehr Gewürze