

Rauchbier hell

Menge: ca. 27 L Zweimaischverfahren
 Farbe: 11-15 EBC
 Bitter: 15 IBU (bezogen auf das HHBT-Wettbewerbsbier mit 12,5°P)
 Stammwürze: 18°P
 Brautag: 17.8..2016

	Schüttung Gesamt: 9,8	6 kg Rauchmalz →69% 2 kg Wiener →24% 250 g Cara-Pilsner →3% 160g Caramüch → 2% 160g Sauermais → 2%
Zeit	Hauptguß	25 L
	Nachguß	Ca. 15 L
	Einmaischen	38° im Kochbottich, Rast 30 min°
	Eiweißrast	52°, 15 min.
	Erste Dekoktion	Hälfte der (Dünn)maische in 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. 10 min
	Zweite Dekoktion	1/3 der Hauptmaische (dünn)
		10 min bei 72° rasten
		10 min kochen, in Hauptmaische zurück → 78° ev. kochendes Wasser zubrühen; Iodprobe
	Abmaischen	78°
	Kochzeit der Würze	70 Min.
	1. Hopfengabe	52g Tettnanger Pellets 2,4 %α
	2. Hopfengabe	Nach 60 Min. 26g Tettnanger Pellets Hopfenmenge auf 37l bezogen
	Ausschlagvolumen: 33L; Ausschlagwürze: 18.°P; Sudhausausbeute ca. ...%	
	Hefe	Ganter
	Hauptgärung	7-8° C

Hopfenmenge berechnet nach $IBU * V * 10 / \alpha * \text{Ausnutzung}$

Ausnutzung = 22% → $2,4 * 27 * 10 / 2,4 * 22 = 76,7 = \text{ca. } 78g (52g + 26g)$

Weiterverarbeitung des Sudes

Vol	Zusatz	Bem.
13 L	Unverändert → Rauchbock	Restwürze 6,0°P, 7,1% ABV , 20 IBU
1,5L	Aus 4L des fertigen Rauchbockbieres wurden durch Einfrieren und teilweises Abtropfen (siehe Foto) 1,5 L Eis-Rauchbock hergestellt. Bem: Es wurde nicht nur der Alkoholgehalt fast verdoppelt, sondern auch die Bittere. Nach einem halben Jahr Lagerzeit ist ein sehr harmonischer Eis- Rauchbock entstanden.	Ca. 10% ABV, ca. 35 IBU
11L	Rauchbier 1 : 7L Ausschlagwürze mit ca 4L Glattwasser (ca.5°P) auf 12,5°P verdünnen. Hefe: Brauereihefe ; Restwürze 4,0°P, 4,9% ABV, 13 EBC	HHBT-Wettbewerbsbier nach Vorverkostung beider Biere.
10L	Rauchbier 2 : 50 g Caramünc mit 3L Glattwasser maischen ; 7L Sud zugeben. Dies ergibt eine etwas dunklere Farbe (16 EBC) Hefe: , Mangrovejack M84 „Bohemian Lager“ Restwürze 4,0°P, 4,9% ABV, 16 EBC	Wirkt durch die Röstaromen des Caramünc etwas kerniger. Aber auch etwas weniger süffig.
	Beim Läutern blieb mit 5°P ein relativ gehaltvolles Glattwasser übrig, das zum Wegschütten zu schade war. Weiterverarbeitung zu einem Session-IPA : 5L Glattwasser werden mit 200g Caramünc II kurz aufgekocht, abgeläutert und mit Malzextrakt (Pilsener) auf 8°P eingestellt. Gärung: Fermentis T58 , 1 Woche bei 20°C. Restwürze: 1,3°P: gestopft mit Mandarina Bavaria und Sorachi Ace (im Verhältnis 1:1) mit 4g/L	Name: „ Spülwasser? “ Das Ergebnis ist ein Bier mit viel Geschmack und wenig Alkohol- ABV: 4,0% EBC: 15 IBU: 20

Eisbock- Herstellung →

