

Roland Rieger

Rauchweizenbock (Nelke)

Brauziel:

20L; Weizenmalz >50%, ca. 70-80 EBC, 25 EBU **Nelkenaroma forciert (Ferularast)**,
18 °P Stammwürze, ca. 7,5% Alkohol

Schüttung: 3,5 Kg Weizenmalz dunkel (15-20EBC)
3,5 kg Rauchmalz (4-6 EBC)
500 g Carawheat (100-130 EBC)
400g Carafa2 (1100-1200 EBC) 15 min vor Maischende

Wasser: 16 l Hauptguss, 12 l Nachguss

Hopfen: 40g Tettnanger (3,8% α) nach Würzebruch
20g Tettnanger 10 min vor Ende

Einmaischen in 8L Wasser mit 50 °C, gibt 45°C
Ferularast: 46°, 15 min
Mit kochendem Wasser (ca. 4L) auf 55° bringen
Eiweißrast: 55°, 10 min.
Mit kochendem Wasser (ca. 4L) auf 63° bringen
Maltoserast 63 °C, 30min.
1. Verzuckerungsrast 72 °C, 25 min.
2. Verzuckerungsrast 78°C, ca. 20 min bis Jod neutral)
Abmaischen 78°C

Hefe WYEAST#3068 Weihenstephan Weizen (obergärig)
Gärtemperatur 18-23 °C
Experiment Hopfenstopfen: Bei 2 Flaschen je 2 Pellets Cascade zugeben.

Stammwürze: 18°

Abfüllung

Restwürze: 6°
Temperatur: 23°
Alkohol: 6,1%
Endvergärungsgrad: 54%
Sudhausausbeute: 52%

Karbonisierung mit Speise auf 4 g CO₂/Liter (2 Flaschen Speise): **20 mL**

Rechentabelle: <http://fabier.de/biercalcs.html>

Lagerung bei 0° Minimum 6 Wochen

<http://de.wikipedia.org/wiki/Ferulas%C3%A4ure>
<http://hb.ikma.de/index.php?title=Ferulas%E4urerast>