

Weizenbock dunkel HHBT 2113

Brauziel:

25L; Weizenmalz >50%, > 40-50 EBC, 20 EBU; 18 °P Stammwürze, ca. 6,5% Alkohol

Farbe: 44 EBC
Bittere: 20 IBU
Brautag: 28.6.2013

Schüttung: 3,4 kg Weizenmalz dunkel (15-20 EBC)
3,1 kg Münchner (20-25 EBC)
350g Carawheat (100-130 EBC)
100g Cara-Aroma (400 EBC)

Wasser: 19 l Hauptguss, 17 l Nachguss

Hopfen: Tettnanger (4,4% α für 20 EBU nach Würzebruch
Sorachi Ace (14,3% α)
46,4g 40 Min. + 23,9g 10 Min.)
Stopfen mit 3g Sorachi Ace /Liter

Vormaische Weizenmalz + Carawheat in 10 L Wasser mit 48 °C
Gummirast /Ferularast: 45°, 10 min
Eiweißrast: 55°, 10 min.
Maltoserast 63 °C, 40 min.
Verzuckerungsrast 72 °C, 25 min.

Hauptmaische Münchner Malz in 6 L Wasser mit 30 °C, 30 min
Mit Vormaische auf 45° bringen
Glucoserast 45°C, 40 min
Maltoserast 63° C, 30 min
Verzuckerungsrast 72°, 25 min
2. Verzuckerungsrast 78°C, ca. 20 min bis Jod neutral; Zugabe von 20g Carafa II
Abmischen 78°C

Hefe White Labs WLP300 (20-22°C); Safbrew WB06 (>22°)
Gärtemperatur 20-22 °C bzw >22°

Stammwürze: 16°

Abfüllung am 9.7.2013

Ein Teil des Bieres wurde mit 5g/L Sorachi Ace gestopft

Restwürze: 5,5°P
Alkohol: 6,5%
Sudhausausbeute: 60%

Carbonisierung mit Speise auf 7 g CO₂/Liter (1,5 Flaschen Speise/ 10L)

Lagerung bei 0° Minimum 6 Wochen