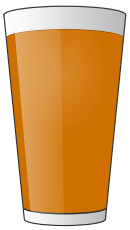
Weihnachtsbock Herminator (#82)
Bockbier



	Sud	Rezept	
Menge	47,4	54,0	l
Stammwürze	17,0	16,0	°P
Alkohol	7,3	6,8	%
Bittere	31	30	IBU
Farbe	21	20	EBC
CO_2-Gehalt	5,1	5,1	g/l
Restalkalität	8,93	0,00	°dH
Sudhausausbeute	66,2	---	%
Effektive Sudhausausbeute	61,5	59,9	%
Vergärungsgrad	77	76	%

Brauanlage	Grainfather G70
Wasserprofil	Profil 1
Braudatum	28.10.21
Abfülldatum	15.11.21
Reifezeit	4 Wochen

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr
Autor: tauroplu
Datum: 23.03.2011
Sorte: Maibock

Frühlingsfrischer Maibote (nicht zu lange lagern, ca. 6 Wochen reichen).
Zur Abwechslung mal obergärig = Nottingham

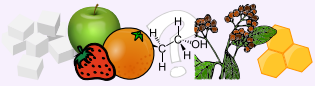
	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Wiener Malz #556057	9	65,1	10,00
Münchner Malz Typ I #556057	15	34,9	5,37
Gesamtschüttung			**15,37**

	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Spalter Select_1 #528812	Vorderwürze	5,8	90	63,8
Hallertauer Magnum #514714	Kochen	11,2	70	12,9
Cascade US #556057	Kochen	6,0	10	33,8

	Zugabe nach [Tage]	Dauer [Tage]	Menge [g]
Amarillo #516159	19		50,00

	Menge [l]
Hauptguss	49,18
Nachguss	26,18
Gesamtmenge	75,35

	Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand Nottingham #530733		3



	Zeitpunkt	Menge
Irish Moos #546211	Kochen, 10 min	10,00 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	60	10
1. Rast	57	10
2. Rast	63	45
3. Rast	73	20
Abmaischen	78	1