

Dübi Rogg't (#177) Roggenbier



	Sud	Rezept		
Menge	36.0	36.0	l	Brauanlage
Stammwürze	13.0	13.5	°P	50l
Alkohol	5.0	5.0	%	Braudatum
Bittere	20	20	IBU	23.09.23
Farbe	46	46	EBC	Abfülldatum
CO ₂ -Gehalt	2.0	5.0	g/l	27.09.23
Sudhausausbeute	65.9	---	%	Reifezeit
Effektive	62.5	65.0	%	4 Wochen
Sudhausausbeute				
Vergärungsgrad	64	67	%	

Bemerkung

https://shop.weymann.de/out/media/nr._6_bamberg_rogg_t_deu_profi.pdf

Zu wenig Roggen Malz gekauft und mit Barke kompensiert.

Das Bier ist im gegensatz zum Bamberg Roggt nicht klar, dafür sehr nussig im Geschmack.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Barke® Pilsner	3	49.7	3.92
Roggenmalz	8	38.0	3.00
Rauchmalz Sios (Rauchmalz)	5	5.0	0.39
Roggen-Karamellmalz (Cararey)	175	4.0	0.32
Roggenröstmalz	500	2.0	0.16
Carafa 1 (Röstmalz Typ I)	900	1.3	0.10
Sauermalz (Sauermalz)	5	1.3	0.10
Gesamtschüttung			7.89



	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Perle 2022	Kochen	9.5	60	23.3
Perle 2022	Kochen	9.5	5	12.3



	Menge [l]
Hauptguss	23.66
Nachguss	21.91
Gesamtmenge	45.57



	Zugabe nach [Tage]	Menge
Fermentis SafAle S-33	5	2

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	45	15
Eiweissrast (Proteaserast)	52	20
Zwischenrast	63	30
Zwischenrast	68	10
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	15
Kombirast	97	5
Abmaischen	78	5

kleiner-brauhelfer-2 v2.3.1 / 23.10.2024