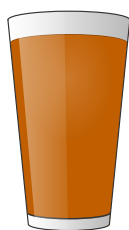


Bananabocka (De Mönsterlänner Weitbuck) (#198)

Weizenbock



	Sud	Rezept		
Menge	24.0	30.0	l	Brauanlage
Stammwürze	19.0	16.5	°P	50l
Alkohol	9.0	6.5	%	Braudatum
Bittere	22	20	IBU	Abfülldatum
Farbe	22	20	EBC	Reifezeit
CO ₂ -Gehalt	1.8	7.0	g/l	4 Wochen
Sudhausausbeute	66.6	---	%	
Effektive	66.8	63.1	%	
Sudhausausbeute				
Vergärungsgrad	77	70	%	

Bemerkung

https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?id=1057&inhaltmitte=rezept&suche_sort=bookmarks

Maischplan: Herrmann und Dekoktion!

Daher nur 50% HG und 50% Malz einmaischen.

Hier noch einmal der Ablauf: - Nur 50% des Malzes und 50% des HG Wassers bei 67°C einmaischen. => Ergibt 62°C.

Nach 30min schüttest du die anderen 50% Malz und HG dazu. => Ergibt 45°C. Falls nicht, einfach mit kaltem Wasser nachhelfen.

Nach 20min deine Dickmaische entnehmen und nur diese auf 70°C erhitzen. Ich habe 8 Liter Dickmaische verwendet - Nach 10min die Dickmaische zum Kochen bringen.

Nach 20min die Dickmaische zurück zum Rest (zur Dünmmaische) schütten. Ergibt 62°C. Falls nicht, einfach mit kaltem Wasser nachhelfen.

Jetzt ist alles wie beim üblichen Infusionsverfahren.

Nach 30min auf 72°C - Nach 20min Abmaischen

(Tipp: Anstatt die Dickmaische zu ziehen, könnt ihr auch einfach die Dünmmaische im Thermoport bunkern und später wieder zurück geben.)



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizen hell Durst	3	55.9	4.68
Barke® Pilsner Kopie	3	20.0	1.67
Münchner Malz 2 II	25	16.9	1.42
Biscuit Baldinger	60	7.2	0.60
Gesamtschüttung			8.37



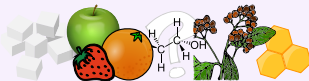
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Perle B&R 24	Kochen	4.1	70	30.0
Hallertauer Blanc BuR	Kochen	9.6	20	16.2



	Menge [l]
Hauptguss	25.12
Nachguss	15.92



	Zugabe nach [Tage]	Menge
WYEAST 3068		1
Weihenstephan		



	Zeitpunkt	Menge
Reisspelze	Maischen	200.00 g

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	67	5
Maltoserast (1. Verzuckerung)	62	30
Gummirast (Glukanaserast)	45	20
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	70	10
Kombirast	100	20
Kombirast	62	30
Weizenrast (Ferulsäurerast)	72	20
Abmaischen	78	5