

Banana Bocka (De Mönsterlänner Weitbuck) (#202)

Weizen



Braudatum		
Anlage	50 Liter	
Menge	36,0	Liter
Stammwürze	16,5	°P
Bittere	20	IBU
Farbe	19	EBC
Alkohol	6,5	%vol
CO ₂ -Gehalt	7,0	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

Bemerkung

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

Herrmann-Verfahren und der Dekoktion:

1. Einmaischen (Erster Teil)

- **Wasser:** Erhitze ca. **17,6 Liter** Wasser auf **78°C**.
- **Malz:** Schütte die Hälfte deiner Gesamtschüttung (**5,03 kg**) hinein.
- **Rast:** Die Temperatur stellt sich auf **67°C** ein. Halte diese für **5–30 Minuten**.

2. Abkühlen & Ferulsäurerast (Zweiter Teil)

- **Zusatz:** Gib die restlichen **5,02 kg** Malz sowie ca. **17,6 Liter** kühleres Wasser hinzu.
- **Ziel:** Die Temperatur muss auf **45°C** sinken. Falls sie zu hoch ist, korrigiere vorsichtig mit kaltem Wasser.
- **Rast:** Halte die **45°C** für **20 Minuten** (wichtig für das Nelkenaroma).

3. Die Dekoktion (Dickmaische)

- **Entnahme:** Schöpfe **13 Liter Dickmaische** (den festen Teil der Maische) ab.
- **Verzuckerung der Dickmaische:** Erhitze diese 13 Liter auf **70°C** und halte sie dort für **10 Minuten**.
- **Kochen:** Bring die Dickmaische zum Kochen und lass sie **20 Minuten** wallend kochen.

4. Zusammenführen (Maischesprung)

- **Mischen:** Schütte die kochende Dickmaische zurück zum Rest im Haupttopf.
- **Ziel:** Die gesamte Maische sollte nun eine Temperatur von **62°C** erreichen. Falls nicht, korrigiere mit kaltem Wasser oder Hitze.
- **Maltoserast:** Halte die **62°C** für **30 Minuten**.

5. Finalisierung

- **Verzuckerungsrast:** Erhitze das Ganze auf **72°C** und halte die Temperatur für **20 Minuten**.
- **Abmaischen:** Heize auf **78°C** auf, halte dies für **5 Minuten** und beginne dann mit dem Läutern.

Zutaten



Weizen hell
Durst 2,51 kg
(25,0%) ☐

Weizenmalz
dunkel 2,50 kg
(24,9%) ☐

Barke® Pilsner 2,44 kg
(24,2%) ☐

Münchner Malz
2 II 1,80 kg
(17,9%) ☐

Biscuit Baldinger 0,80 kg
(8,0%) ☐



Perle (6,8%) 48,7 g ☐

Hallertauer
Blanc BuR 30,3 g
(9,6%) ☐



Lallemund
Munich
Classic 2 ☐



Reisspelze 240,00 g ☐



Hauptguss **Nachguss** **Gesamt**

Wasser 35,2 12,5 47,65 L ☐

50 Liter

Maischen

Malz	Weizen hell Durst	2,51 kg (25,0%)
	Weizenmalz dunkel	2,50 kg (24,9%)
	Barke® Pilsner	2,44 kg (24,2%)
	Münchner Malz 2 II	1,80 kg (17,9%)
	Biscuit Baldinger	0,80 kg (8,0%)
	Gesamtschüttung	10,05 kg
Zusätze	Reisspelze	240,00 g
Hauptguss	35,2 Liter	↑ 34,6 cm ↓ -4,9 cm
Maischevolumen	42,7 Liter	↑ 42,0 cm ↓ -12,3 cm
Maischplan	Einmaischen	17,6 Liter Wasser auf 78°C erhitzen und 10,05 kg Malz (20°C) zuschütten. Temperatur von 67°C 5 min halten.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 62°C erhitzen und 30 min halten.
	Gummirast (Glukanaserast)	Maische auf 45°C erhitzen und 20 min halten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 70°C erhitzen und 10 min halten.
	Kombirast	Maische auf 100°C erhitzen und 20 min halten.
	Kombirast	Maische auf 62°C erhitzen und 30 min halten.
	Weizenrast (Ferulsäurerast)	Maische auf 72°C erhitzen und 20 min halten.
	Abmaischen	Maische auf 78°C erhitzen und 5 min halten.
Jodprobe	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

Läutern

Vorbereitung	Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.
Nachguss	12,5 Liter
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.

Würzekochen

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze bei Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 15,6°P / 16.1°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 38,0 Liter bei 20°C / 39,6 Liter bei 100°C , $\uparrow$ 38,9 cm , $\downarrow$ -9,2 cm
Hopfen	Perle (6,8%) Hallertauer Blanc BuR (9,6%)	48,7 g nach 54 min zugeben (Kochdauer 6 min) 30,3 g nach 54 min zugeben (Kochdauer 6 min)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze bei Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 16,5°P / 17.0°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 36,0 Liter bei 20°C / 37,5 Liter bei 100°C , $\uparrow$ 36,8 cm , $\downarrow$ -7,1 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
Nachisomerisierung	Dauer 15 min	

Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	____ °P/°Brix	Zielwert: 16,5°P / 17.0°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter	
Wassermenge für Verdünnung	____ Liter	
Anstellmenge	____ Liter	

Gärung

Hefe	Lallemand Munich Classic	2 Einheit(en) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	