

Münchner dunkel Bock (#204)

Bockbier



Braudatum		
Anlage	50 Liter	
Menge	20.0	Liter
Stammwürze	16.0	°P
Bittere	20	IBU
Farbe	38	EBC
Alkohol	6.3	%vol
CO ₂ -Gehalt	5.0	g/Liter
Reifezeit	6	Wochen

Bemerkung

Mit Gemini gerechnet

Rezept: Münchner Dunkel Bock (20L)

Zielwerte

- **Ausschlagmenge:** 20 Liter
- **Stammwürze:** 16,0 °P
- **Alkoholgehalt:** ca. 6,5–6,8 % vol.
- **Bittere:** 20 IBU
- **Farbe:** ca. 45–50 EBC (dunkles Kastanienbraun mit rotem Schimmer)
- **Sudhausausbeute:** 65 %

Schüttung (gesamt 6,0 kg)

- **4,80 kg Münchner Malz Typ 1** (80 %) – Der kräftige, brotige Malzkörper.
- **0,70 kg Wiener Malz** (11,7 %) – Für Kernigkeit und Abrundung.
- **0.22 kg Melanoidinmalz** (4.2%) für Abrundung
- **0,25 kg Cara Münch Typ 3** (4,2 %) – Für tiefe Karamell-, Toffee- und Nussnoten sowie Farbe.
- **0,20 kg Cara Münch Typ 2** (3,3 %) – Ergänzt die Karamellsüsse und sorgt für vollen Körper.
- **0,05 kg Carafa 3** (0,8 %) – Nur 50 g für den dunklen Farbtupfer ohne Röstscharfe.

Wasser-Tipp: Wegen der höheren Malzmenge und deinem entkalkten Wasser empfiehlt sich wieder die Zugabe von ca. **60–80 g Sauermalz**, um den pH-Wert optimal bei ca. 5,4 einzustellen.

Maischplan

Bei einem Bockbier möchten wir zwar Vollmundigkeit, aber auch eine gute Vergärung, damit es nicht klebrig-süß wird.

- **Einmaischen:** bei 63 °C
- **Maltoserast (62 °C):** 45–50 Minuten (*wichtig bei 16 °P, damit genügend vergärbare Zucker entstehen*)
- **Zuckerungssrast (72 °C):** 20 Minuten (*für Restsüsse und Schaum*)
- **Abmaischen (78 °C):** Sobald jodnormal

Hopfen & Kochen (Kochzeit: 60 Minuten)

Um die gewünschten **20 IBU** sauber einzustellen, reicht bei einem Bock eine reine Bitterhopfung zu Kochbeginn aus. Eine kleine Späthopfung ist optional.

- **Bitterhopfung (60 Min. vor Ende):** 20 IBU mit einem klassischen
- Spalter, 60 min. 34.2g Ist im Profil oft einen Tickern würziger und erdiger als Tettnanger.
- Tettnanger 15 min. 15g Wirkt oft etwas feiner, blumiger und hat eine sehr edle Kräuternote.

Gärung

Wichtiger Hinweis zum Anstellen: Bei **16 °P Stammwürze** hat die Hefe ordentlich Arbeit vor sich. Da du ein Päckchen WLP835 hast, ist deine Methode (bei 20 °C anstellen und direkt nach dem Ankommen auf 12 °C kühlen) hier besonders hilfreich, um der Hefe einen guten Start zu verschaffen. Belüfte die Würze vor dem Anstellen sehr gründlich!

Zutaten



Münchner Malz 1 (Münchner Malz Typ I) 3.99 kg (76.0%) ☐

Wiener Malz 0.60 kg (11.5%) ☐

Melanoidinmalz 0.22 kg (4.2%) ☐

Cara Münch Typ 3 0.22 kg (4.2%) ☐

Cara Münch Typ 1 0.17 kg (3.3%) ☐

Carafa 3 (Röstmalz Typ 3) 0.04 kg (0.8%) ☐

Spalter Selekt 34.2 g (3.7%) ☐

Tettnanger 15.0 g (5.2%) ☐

WLP835 (German Bock Lager Yeast) 1 ☐



	Hauptguss	Nachguss	Gesamt		
Wasser	15.7	11.3	27.04	L	☐

50 Liter

Maischen

Malz	Münchner Malz 1 (Münchner Malz Typ I)	3.99 kg (76.0%)
	Wiener Malz	0.60 kg (11.5%)
	Melanoidinmalz	0.22 kg (4.2%)
	Cara Münch Typ 3	0.22 kg (4.2%)
	Cara Münch Typ 1	0.17 kg (3.3%)
	Carafa 3 (Röstmalz Typ 3)	0.04 kg (0.8%)
	Gesamtschüttung	5.25 kg
Hauptguss	15.7 Liter	↑ 15.5 cm ↓ 14.2 cm
Maischevolumen	19.7 Liter	↑ 19.3 cm ↓ 10.4 cm
Maischplan	Einmaischen	15.7 Liter Wasser auf 69°C erhitzen und 5.25 kg Malz (21°C) zuschütten. Temperatur von 63°C 5 min halten.
	Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 62°C erhitzen und 50 min halten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	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	11.3 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: 14.5°P / 14.9°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 22.0 Liter bei 20°C / 22.9 Liter bei 100°C , ⬆ 22.5 cm , ⬇ 7.2 cm
Hopfen	Spalter Selekt (3.7%) Tettnanger (5.2%)	34.2 g nach 0 min zugeben (Kochdauer 60 min) 15.0 g nach 45 min zugeben (Kochdauer 15 min)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze bei Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 16.0°P / 16.5°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 20.0 Liter bei 20°C / 20.8 Liter bei 100°C , ⬆ 20.5 cm , ⬇ 9.2 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: 16.0°P / 16.5°Brix
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.
Wassermenge für Verdünnung	____ Liter	
Anstellmenge	____ Liter	

Gärung

Hefe	WLP835 (German Bock Lager Yeast)	1 Einheit(en) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	