

Dübi Rogg't 26 (#203) Roggenbier



Braudatum		
Anlage	50 Liter	
Menge	40,0	Liter
Stammwürze	14,0	°P
Bittere	20	IBU
Farbe	50	EBC
Alkohol	5,2	%vol
CO ₂ -Gehalt	5,0	g/Liter
Reifezeit	4	Wochen

Bemerkung

https://shop.weyer mann.de/out/media/nr._6_bamberg_rogg_t_deu_profi.pdf

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

Dekoktion (Einmaisverfahren): Einmaischen bei 45°C und für 15 min halten, aufheizen auf 52°C und für 20 min halten, aufheizen auf 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, Teilmaische (1/3) ziehen und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.

Zutaten



Barke® Pilsner	4,02 kg (40,8%)	☐	Perle	37,5 g	☐	Fermentis SafAle S-33	2	☐
Wiener Malz	1,29 kg (13,1%)	☐	Perle	19,8 g	☐			
Dinkelmalz	1,29 kg (13,1%)	☐						
Weizen hell Durst	0,88 kg (9,0%)	☐						
Roggenmalz hell	0,90 kg (9,1%)	☐						
Roggenmalz dunkel (Roggen-Karamellmalz)	0,69 kg (7,0%)	☐						
Rauchmalz	0,41 kg (4,1%)	☐						
Roggenröstmalz	0,17 kg (1,7%)	☐						
Carafa 3 (Röstmalz Typ 3)	0,11 kg (1,1%)	☐						
Sauermalz (Sauermalz)	0,10 kg (1,0%)	☐						



	Hauptguss	Nachguss	Gesamt		
Wasser	39,5	12,0	51,47	L	☐

50 Liter

Maischen

Malz	Barke® Pilsner	4,02 kg (40,8%)
	Wiener Malz	1,29 kg (13,1%)
	Dinkelmalz	1,29 kg (13,1%)
	Weizen hell Durst	0,88 kg (9,0%)
	Roggenmalz hell	0,90 kg (9,1%)
	Roggenmalz dunkel (Roggen-Karamellmalz)	0,69 kg (7,0%)
	Rauchmalz	0,41 kg (4,1%)
	Roggenröstmalz	0,17 kg (1,7%)
	Carafa 3 (Röstmalz Typ 3)	0,11 kg (1,1%)
	Sauermalz (Sauermalz)	0,10 kg (1,0%)
	Gesamtschüttung	9,86 kg
Hauptguss	39,5 Liter	↑ 38,8 cm ↓ -9,1 cm
Maischevolumen	46,9 Liter	↑ 46,0 cm ↓ -16,3 cm
Maischplan	Einmaischen	39,5 Liter Wasser auf 48°C erhitzen und 9,86 kg Malz (18°C) zuschütten. Temperatur von 45°C 15 min halten.
	Eiweissrast (Proteaserast)	Maische auf 52°C erhitzen und 20 min halten.
	Zwischenrast	Maische auf 63°C erhitzen und 30 min halten.
	Zwischenrast	Maische auf 68°C erhitzen und 10 min halten.
	Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	Maische auf 72°C erhitzen und 15 min halten.
	Kombirast	Maische auf 97°C erhitzen und 5 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	12,0 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: 13,3°P / 13,7°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 42,0 Liter bei 20°C / 43,7 Liter bei 100°C , ↑ 43,0 cm , ↓ -13,3 cm
Hopfen	Perle (6,8%)	37,5 g nach 0 min zugeben (Kochdauer 60 min)
	Perle (6,8%)	19,8 g nach 55 min zugeben (Kochdauer 5 min)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze bei Kochende	___ °P/°Brix	Zielwert: 14,0°P / 14,4°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 40,0 Liter bei 20°C / 41,7 Liter bei 100°C , ↑ 40,9 cm , ↓ -11,2 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: 14,0°P / 14,4°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	___ Liter	
Wassermenge für Verdünnung	___ Liter	
Anstellmenge	___ Liter	

Gärung

Hefe	Fermentis SafAle S-33	2 Einheit(en) nach 1 Tag(e) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	