

Some like it Bock No.2

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 22.5 Liter
- Hauptguss: 21.3 Liter
- Nachguss: 16.8 Liter
- Gesamtbrauwasser: 38.1 Liter

Schüttung

- **Pale Ale Malz** 4.9kg (81%)
- **Münchener Malz** 0.7kg (12%)
- **Carahell** 0.3kg (5%)
- **Caramüch Typ II** 0.1kg (2%)

Gesamtschüttung: 6.1 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 25 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 70 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 25 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe W34/70 (untergärig)

Kommentar

India Pale Lager

Wasser 100% komplett entsalzt 15g Galaxy + 15g Calypso in Whirlpool bei ca. 90°C