

X-Mas Bock 2014

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 15 Liter
- Hauptguss: 13 Liter
- Nachguss: 12.8 Liter
- Gesamtbrauwasser: 25.8 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz** 3kg (69.5%)
- **Münchener Malz** 0.9kg (20%)
- **Caramüch Typ II** 0.4kg (9%)
- **Low Colour Chocolate** 0.1kg (1.5%)

Gesamtschüttung: 4.3 kg

Maischplan

Einmischen bei 58 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 40 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 25 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 72 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 40 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 25 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe S-23 (untergärig)

Kommentar

Hopfenaromatischer, dunkler Gewürzbock

2g Gewürzmischung aus Sternanis, Muskatnuss, Zimt, Nelken, Cardamon Kochen

Stopfen mit Perle, Tetnanger ~30g

Code 3 - rot

