

# Ginsheimer Schwarzbach

## Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 15 Liter
- Hauptguss: 16.1 Liter
- Nachguss: 10.1 Liter
- Gesamtbrauwasser: 26.2 Liter

## Schüttung

- **Pilsner Malz** 3.3kg (71.7%)
- **Special B** 0.4kg (8.9%)
- **Rauchmalz** 0.4kg (8.7%)
- **CARAWHEAT** 0.4kg (7.6%)
- **Cararoma** 0.1kg (2%)
- **Black Malt** 0.1kg (1.1%)

**Gesamtschüttung: 4.6 kg**

## Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 48 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

## Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 48 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

## Gärung und Reife

Hefe WLP800 Pilsner Lager

## Kommentar

Experimenteller Schwarzbock mit leichten Rauch- und Röstnoten.  
Jeweils 10 Gramm Tettnager und Herkules ab 80°C in den Whirlpool

1/2 des Sudes Lagerung auf Holzchips für 8 Tage ab 24.3.15.

Abfüllung Teil 1 24.3.2015

Abfüllung Teil 2 2.4.2015