

# Ginsheimer Schwarzbach No.2

## Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 18 Liter
- Hauptguss: 19.3 Liter
- Nachguss: 13 Liter
- Gesamtbrauwasser: 32.3 Liter

## Schüttung

- **Münchner Malz** 1.7kg (29.9%)
- **Pilsner Malz** 1.5kg (26.5%)
- **Rauchmalz** 1.1kg (20%)
- **Weizenmalz dunkel** 0.8kg (15%)
- **Special B** 0.3kg (5%)
- **Cararoma** 0.1kg (2.5%)
- **Black Malt** 0.1kg (1.1%)

Gesamtschüttung: 5.5 kg

## Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 55 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

## Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 55 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 30 Minuten

## Gärung und Reife

Hefe W34/70 (untergärig)

## Kommentar

Rauch- und Röstnoten auf Eichenholz gelagert

Lagerung auf amerikanischer Eiche Chips medium 2g/L für 10 Tage.

Wurde nicht ganz so schwarz wie ich das wollte, da habe ich mit etwas Röstmalzbier nachgeholfen.