

# X-Mas Bock 2015

## Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 18 Liter
- Hauptguss: 14.6 Liter
- Nachguss: 17.1 Liter
- Gesamtbrauwasser: 31.7 Liter

## Schüttung

- **Pilsner Malz** 2.5kg (51.5%)
- **Münchener Malz** 2kg (41%)
- **Caramüch Typ II** 0.3kg (6%)
- **Special B** 0.1kg (1.5%)

**Gesamtschüttung: 4.9 kg**

## Maischplan

Einmischen bei 58 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 48 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 25 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

## Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 48 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 25 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

## Gärung und Reife

Hefe W34/70 (untergärig)

## Kommentar

Dunkler, süffiger Gewürzbock  
mit Zugabe von Lebkuchengewürz 0,15g/Liter

Eingelagert am 26.10.2015, bereits sehr gut trinkbar Anfang Dezember.

