

# Some like it Bock

## Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 22 Liter
- Hauptguss: 20.8 Liter
- Nachguss: 16.9 Liter
- Gesamtbrauwasser: 37.7 Liter

## Schüttung

- **Pilsner Malz** 4.8kg (80%)
- **Münchener Malz** 0.7kg (12%)
- **Carahell** 0.3kg (5%)
- **Caramüsch Typ II** 0.1kg (2%)

**Gesamtschüttung: 5.9 kg**

## Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 33 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 25 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

## Kochen

Kochdauer 75 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 33 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 25 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

## Gärung und Reife

Hefe W34/70 (untergärig)

## Kommentar

Untergärige Interpretation eines IPAs

Wasser 100% komplett entsalzt

20g Mosaic in Whirlpool bei ca. 85 °C

Stopfen 36 Stunden Mosaic 1g/L und Calypso 1g/L, also ~45g Hopfen insgesamt

