



Braukurs Winterbock

Brautag 23.11.2024

Passend zur kalten Jahreszeit brauen wir heute einen süffigen bernsteinfarbenen Winterbock. Das Bockbier soll eine möglichst hohe drinkability aufweisen, nicht zu süß, malzig, röstig und schwer sein wie klassische dunkle Bockbiere.

Die „Leichtigkeit“ eines hellen Frühjahrsbocks, leicht akzentuiert mit etwas Münchermalz und Röstmalz um die Vollmundigkeit stärker zu heraus zu spielen.

Süffigkeit und Trinkfluß sind immer stark abhängig vom Endvergärungsgrad des Bieres. Je höher der Vergärungsgrad desto weniger süß und umso besser läuft der Stoff!

Folgende Maßnahmen wählen wir bewusst für einen hohen Vergärungsgrad:

- Verwendung von Sauermalz (Enzym-Optima)
- Dünnmaische (großer Hauptguß)
- Ausgedehnte 62 °C Rast beim Maischen
- Farbeinstellung durch Röstmalz, anstelle eines hohen Anteils dunkler Malze

Passend zum Bierstil ist eine moderate Bittere. Die angestrebten 25 Bittereinheiten geben den Bier eine feine Herbe, mildern die Süße, schmecken aber nicht ausgesprochen herb hervor.

Wir nehmen bereits eine Hopfung der Vorderwürze vor. Dadurch wird im fertigen Bier ein abgerundetes, ausgewogenes Hopfenaroma erzeugt. Der Hopfen *Hallertauer Polaris* hat neben einem sehr hohen alpha-Säure Gehalt von 18,7 % eine feine, frische Minzaromatik, und ist somit auch vorteilhaft, um einen hervorragenden Trinkfluß einzustellen. Verteilt auf zwei Hopfengaben während der Würzekochung wird sowohl die Bittere sehr harmonisch ins Bier überführt, aber auch dem hohen Hopfenölgehalt (Aroma) Rechnung getragen.

Gut Sud !!

Stammwürze: 16,2 °P

Soll Menge 12 hl

Ausbeute 65 %

Bittereinheiten 25

**Bierfarbe 13 EBC
(bernstein)**

Schüttung gesamt 320 kg

Pilsner Malz 295 kg = 91,7 %

Münchener Malz 10 kg = 3 %

Sauermalz 15 kg = 5 %

Röstmalz 1 kg=0,3%

Schüttung:	321,0 kg		
Stammwürze	16,3 %		
Münchner	10,0 kg	25 EBC	
Verano 1400	1,0 kg	1400 EBC	
Pilsner	295,00 kg	3 EBC	
Sauermalz	15,00 kg	4,5 EBC	
Bierfarbe [EBC]			
13,2			

Einmaischen 62°C

Rast 62°C 60 min

Rast 65°C 15 min

Rast 70 °C 30 min

Rast 72°C 30 min

Rast 75°C 10 min

Abmaischen 78°C

Kochen 90 min

1. Hopfengabe

Vorderwürze HPA

8,33 BE=133g

2. Hopfengabe nach

60 min HPA 8,33

BE=177g

3. Hopfengabe

Kochende HPA 8,33

BE=266g

Belüftung 100%, 15NL/min

Hefe W34/70, untergärig

Anstellrate 20 Mio/ml

Anstelltemperatur 5 °C

Gärtemperatur 7 °C

Lagertemperatur 4°C

Reifedauer 6-8 Wochen

Ziel CO2 5,2 g/l