

# Heller Bock

(3. Platz bei den HHBT Bamberg 2009)

Menge: ca. 20 Liter

Stammwürze: 17°P

Bittere: 41 IBU

Farbe: ca. 13 EBC

Hefe: Fermentis „Saflager S-23“

Hauptguss: 15 Liter

Nachguss: 17 Liter



## Schüttung

6,0 kg Wiener Malz

0,4 kg helles Caramellmalz

6,4 kg Gesamtschüttung

## Maischen

1. Einmaischen: bei 64° C
2. Maltoserast: 62° C für 40 Minuten
3. 1. Verzuckerungsrast: 72° C für 20 Minuten
4. Abmaischen bei 78° C

## Hopfenkochen

Gesamtkochzeit: 90 Minuten

1. 30g Pellets der Sorte Tradition (8% Alphasäure) nach Eiweißbruch (Restkochzeit 80 Minuten)
2. 15g Pellets der Sorte Tradition (8% Alphasäure) in den Whirlpool vorlegen