

Koggenbock

7 % vol · obergärig oder untergärig · Heller Bock

Ein kräftig-runder heller Bock. Ober- oder untergärig! Mit Hüll Melon und Hallertau Mittelfrüh, die ein feinwürziges Aroma bringen, welches sich äußerst gut mit dem Malzkörper versteht: Blühende Blumen, Kräutergarten und ein Hauch Obstsalat mit Honig.



Zutaten

4150 g Pilsener Malz (76 %)
900 g Münchner Malz (17 %)
350 g Karamell Pils Malz (7 %)
(Sudhausausbeute ca. 65 %)*

40 g Hüll Melon Hopfen ca. 6-9 % α
40 g Hallertau Mittelfrüh Hopfen
ca. 3-5 % α

Obergärig: 1 x amerikanische Ale Hefe (SafAle US-05, M44 US West Coast, BRY-97) oder alternativ Wyeast 1056 American Ale Flüssighefe

Oder untergärig: 2 x Lager Hefe (SafLager W34/70, Gozdawa W34/70 oder Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager)

Tipp: Alles Ruck Zuck bestellt mit unserem BRAUTOMAT: braumischung.de/brautomat

Eckdaten

Ziel-Stammwürze: 16 °P
Bittereinheiten: 24 IBU
Bierfarbe: Gold (14 EBC)
Optimale Gärtemperatur: obergärig 17-19 °C, untergärig 10-12 °C
Karbonisierung: 5 g CO₂ pro l
Zuckermenge zur Nachgärung: obergärig 6,5 g/l, untergärig 5,5 g/l
Reifung: 8 Wochen
Trinktemperatur: 8 °C

Maischen

18 Liter Hauptguss*
12 Liter Nachguss*

Hauptguss auf 72 °C erhitzen
Einmaischen
60 min Rast bei 67 °C
Aufheizen auf 78 °C
Abmaischen

Würzekochen

Kochzeit 70 min

Hopfungaben:
15 g Hüll Melon 6 % – 30 min Kochen
15 g Hüll Melon 6 % – 10 min Kochen
30 g Hallertau Mittelfrüh 4 % – 1 min Kochen

(Nachisomerisierungszeit 15-20 min)

Gärung

Würze kühlen / abkühlen lassen

Gärtemperatur **obergärig 17-19 °C**, **untergärig 10-12 °C**
Trockenhefe rehydrieren bzw. Flüssighefe direkt zugeben

Abfüllung bei konstantem Restextrakt mit **obergärig 6,5 g/l Zucker**, **untergärig 5,5 g/l Zucker** (Karbonisierung von 5 g CO₂/l)

BRAUMISCHUNG.DE

Das Wasserprofil, weitere Infos, Downloads und Bestellmöglichkeiten gibts auf der Artikelseite der Braumischung: www.braumischung.de/31



*Info Malzrohanlagen

- Braumeister 20 L: 23 L Hauptguss, 6 L Nachguss
- Grainfather G30: 18 L Hauptguss, 11 L Nachguss
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden! (Zur Not auf Basis der Grainfather G30 Werte arbeiten)
- Um die Ausbeute zu optimieren empfehlen wir die Malzmenge um 10 % zu erhöhen