

Stabock 2021 (Brygg #34) - 9.5%

Doppelbock

Forfatter: Lars Helge Hanssen

Type: Kornbasert

IBU : 21 (Tinseth)
 BU/GU : 0.22
 Farge : 37 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.069
 Original Gravity : 1.096
 Final Gravity : 1.024

Gjærbare ingredienser (19.24 kg)

8.61 kg - Munich Malt, Germany 18.7 EBC (44.8%)
 8.23 kg - Pilsner Malt 3.3 EBC (42.8%)
 1.5 kg - Light Dry Extract 15.8 EBC (7.8%)
 500 g - Caramunich Malt 110 EBC (2.6%)
 200 g - Carafa I 630 EBC (1%)
 200 g - Chateau Special B 300 EBC (1%)

Humle (65 g)

60 min - 45 g - Northern Brewer - 8.5% (17 IBU)
 20 min - 20 g - Northern Brewer - 8.5% (5 IBU)

Diverse

Mesk - 5.51 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mesk - 3.93 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mesk - 4 g - Gypsum (CaSO4)
 Skylling - 1.79 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Skylling - 1.27 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Skylling - 1.3 g - Gypsum (CaSO4)

Gjær

16.1 pkg - Fermentis Saflager Lager W-34/70

Celler

53 millioner celler / ml

Brewtools B80pro

Størrelse på brygg: 45 L
 Kokestørrelse : 62.29 L
 Volum etter kok : 51.04 L

Meskevann : 57.77 L
 Skyllvann : 18.72 L
 Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 76.49 L

Brygghuseffektivitet: 68.9%
 Meskeeffektivitet: 75%

Meskeprofil

Protein rest plus beta- and alpha- amylase rests
 50 °C - 30 min - Temperatur
 63 °C - 30 min - Temperatur
 70 °C - 30 min - Temperatur

Gjæringsprofil

Lager
 10 °C - 4 dager - Primær
 13 °C - 1 dager - Primær
 17 °C - 1 dager - Primær
 19 °C - 1 dager - Primær
 5 °C - 7 dager - Cold Crash

Vannprofil

SaHaRa (Balanced)
 Ca 50 Mg 9 Na 6 Cl 66 SO 70
 SO/Cl-forhold: 1.1
 Mesk pH: 5.46

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



37 EBC