

Gnurrebokken - 6.6%

Bock

Forfatter: TuneBrygget

Type: Kornbasert

IBU : 20 (Tinseth)
 BU/GU : 0.3
 Farge : 58 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.067
 Gravity etter kok : 1.094
 Original Gravity : 1.067
 Final Gravity : 1.019

Gjærbare ingredienser (10.2 kg)

3.25 kg - Carahell 25 EBC (31.9%)
 3.25 kg - Munich 15 EBC (31.9%)
 1.65 kg - Pale Ale Malt 6.3 EBC (16.2%)
 1 kg - Sugar, Table (Sucrose) 2 EBC (9.8%)
 500 g - Medium Crystal 240 265 EBC (4.9%)
 350 g - Chocolate Malt 1045 EBC (3.4%)
 200 g - Flaket havre 2.8 EBC (2%)

Humle (100 g)

30 min - 100 g - Hallertauer Mittelfrueh - 4%...

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

Diverse

10 min - Kok - 10 g - Gjærnering

Gjær

1 milliarder celler - White Labs German Bock...

GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 35 L
 Kokestørrelse : 31.06 L
 Volum etter kok : 26.56 L
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 23 L
 Skyllevann : 15.42 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 90 min
 Total vannmengde : 38.42 L

Brygghuseffektivitet: 70%

Meskeeffektivitet: 71%

Meskeprofil

High fermentability plus mash out
 68 °C - 90 min - Hovedmesk
 78 °C - 10 min - Utmesk

Gjæringsprofil

Lager
 11 °C - 7 dager - Primær
 15 °C - 14 dager - Primær
 2 °C - 7 dager - Cold Crash

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



58 EBC