


Lidenlund Bock - 2019

| | | | |
|---|--|---|---|
| Mæskning: 2.5L pr kg. = ca. 17 liter vand 2778g Pilsner malt 1389g Vienna malt 1389g Munich malt 741g Cara pils 278g Cara Munich 1 185g Crytal malt 185g Special B | Urtkogning: 20g Perle 23g Perle 19g Perle | Gær: WLP833 German Bock Lager Yeast | OG: 1065 FG: 1017 IBU: 26 ABV: 6,3% alc. EBC: 26 (lysbrun)  |
|---|--|---|---|

Ingredienser:

Gæren skal aktiveres. Dettets gøres bedst i en gærstarter, som aktiveres i desinficeret vand som det første på brygdagen.

Mæskning (60minutter ved 66°C, derefter 10minutter ved 74°):

Mæskevandet opvarmes til 73-74°C grader, og malten tilsættes. Ved tilsætningen af malten falder temperaturen til ca. 66°C, som er den ønskede mæsketemperatur. Mæskningen fortsættes i 60 min. Derefter hæves temperaturen til 74°, som holdes i yderligere 10 minutter.

Efter endt mæskning opvarmes det til 77-78°C, hvorefter sigten hæves, og filterkagen skylles (**Sparges**) med så meget 77°-78°C vand som muligt for at få det sidste sukker ud af malkagen. Der skal nu være ca. 28-29 liter urt.

Urtkogning: (60minutter)

Humle pose 1 koges i 60 min (23 gram Perle)

Humle pose 2 tilsættes efter 40 min - dvs. at den koges med i 20 min. (23 gram Perle).

Humle pose 3 (19 gram Perle) tilsættes efter yderligere 10 min - dvs. at den koger med i de sidste 10 min.

Klarurten er i posen, så pas på indholdet. (Ca. 1 gram klarurt pr. kg malt).

NB! Når den sidste humlepose er tilsat, monteres modstrømskøleren, og der pumpes kogende urt gennem modstrømskøleren, så vi er sikre på, at den er desinficeret og klar til køling. Der skal ikke være kølevand til under desinficeringen af køleren.

Gæring: (4uger)

Der bør være 25 liter vand i gærspanden, ellers fyldes efter med kogt vand, der er blevet koldt igen. Der gæres ved ca. 10°C. Den kan evt. omstikkes efter 5-7 dage, som minimum til stormgæringen er aftaget.

Derefter sekundær gæring i yderligere 3 uger. Gæringen kan med fordel sættes ved 15-16°C de sidste 3 dage, inden man ønsker at flaske/fylde på fad for at få en Diacetyl pause.

Karbonering: (30 dage):

Denne Bock skal karboneres med ca. 6 g sukker pr. liter - det er ca. 1½ sukkerknald. Flaskerne er færdig karboneret efter ca. 30 dage. I kan også vælge at opløse 152 g sukker i lidt kogende vand, som udrøres i de 25 liter øl. Husk at omrøre grundigt ved denne metode, så det bliver jævnt fordelt.

NB! BOCK vinder i smag ved at modne på flasker, så gem dem gerne i 6 måneder eller længere. Smag evt. 1 hver 14. dag for at følge udviklingen.

Go' brygdag