

#150 Doppelbock

Doppelbock (5 C)

Type: All Grain

Batch Size: 21,00 l

Boil Size: 23,88 l

Boil Time: 60 min

End of Boil Vol: 21,88 l

Final Bottling Vol: 19,80 l

Fermentation: Lager, Single Stage

Date: 08 Sep 2012

Brewer: Thomas Nørgaard

Asst Brewer:

Equipment: Brewster Beacon 30

Efficiency: 80,00 %

Est Mash Efficiency: 80,0 %

Taste Rating: 38,0



Taste Notes: God fyldig øl med masser af krop, og en tilpas aromahumle.

Måske lidt mere bitterhumle?

Røgsmagen kan godt være kraftigere uden det gør noget.

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
3,41 kg	Munich II (Weyermann) (16,7 EBC)	Grain	1	53,2 %
1,90 kg	DMG Pilsner (4,0 EBC)	Grain	2	29,6 %
0,30 kg	Special Roast (98,5 EBC)	Grain	3	4,7 %
0,20 kg	Extra Special (Briess) (256,1 EBC)	Grain	4	3,1 %
0,19 kg	Caramunich Malt (110,3 EBC)	Grain	5	3,0 %
0,15 kg	Wheat Malt, Pale (Weyermann) (3,9 EBC)	Grain	6	2,4 %
0,07 kg	Aromamalt (Castle Malting) (100,0 EBC)	Grain	7	1,1 %
0,19 kg	Kandijsiroop 225 EBC (225,0 EBC)	Sugar	8	3,0 %
6,62 g	Chinook [13,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	9	8,1 IBUs
100,00 g	Mittelfruh [3,00 %] - Boil 10,0 min	Hop	10	10,3 IBUs
1,0 pkg	Hell - Berlin Pilsner Yeast (Cross My Loof #)	Yeast	11	-
1,32 tsp	Yeast Nutrient (Primary 3,0 days)	Other	12	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,075 SG

Est Final Gravity: 1,017 SG

Estimated Alcohol by Vol: 7,8 %

Bitterness: 18,4 IBUs

Est Color: 39,2 EBC

Measured Original Gravity: 1,076 SG

Measured Final Gravity: 1,014 SG

Actual Alcohol by Vol: 8,2 %

Calories: 728,4 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Temperature Mash, 1 Step, Full Body

Sparge Water: 13,89 l

Sparge Temperature: 75,6 C

Adjust Temp for Equipment: FALSE

Est Mash PH: 5,44

Measured Mash PH: 5,20

Total Grain Weight: 6,41 kg

Grain Temperature: 22,2 C

Tun Temperature: 22,2 C

Target Mash PH: 5,20

Mash Acid Addition:

Sparge Acid Addition:

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Saccharification	Add 16,71 l of water at 75,5 C	68,9 C	40 min
Mash Out	Heat to 75,6 C over 10 min	75,6 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 13,89 l water at 75,6 C

Mash Notes: Temperature mash for use when mashing in a brew pot over a heat source such as the stove. Use heat to maintain desired temperature during the mash.

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Keg

Pressure/Weight: 12,54 PSI

Keg/Bottling Temperature: 7,2 C

Volumes of CO2: 2,3

Carbonation Est: Keg with 12,54 PSI

Carbonation (from Meas Vol): Keg with

Fermentation: Lager, Single Stage

12,54 PSI

Fermenter:

Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 15,6 C

Notes

1 kg. pilsner malt skal røges.

Meget skuffende effektivitet: Batch Sparge? For kort recirkuleringsperiode? DMG Munic malten? Ingen PH Stabilisator?

Tilmeldt DM 2013. nr.: 3C-12

FG med refraktometer: 1032

FG med flydevægt: 1014

Sølvmedalje ved DM 2013, i kategorien Bock.

Kommentarer fra dommerne:

Pas meget på med humle til dobbeltbocks - stilartsbeskrivelsen tvinger dommerne til at være ret strikse. Ellers kan dommerne kan næppe lære bryggeren meget om lagerbrygning - det er overbevisende arbejde.

Opfordring til at være ekstremt bevidst om maltbrug, herunder være klar til at lege på tværs af forskellige typer og producenter. Keep up the good work. Pas på ikke at få for meget cara-malt!

Created with BeerSmith