

Name des Brauers	Lukas Mosimann	Sudhausausbeute:	56%
Biername	Quittenbock	Stammwürze	15.0 P
Biersorte	Bockbier	Stammwürze nach Wasserzugabe	15.0 P
Braudatum	15.10.2006	Brauplaner: benötigte Malzmenge	9.0 kg

Guss		Gesamtguss	56.8 l
Ausschlagmenge nach/vor Kochen	40.3 l / 46.0 l	Hauptguss frei wählen oder	
Wasserzugabe n. Würzekochen		Hauptguss errechnet	35.8 l
Würze Total	40.3 l	Nachguss	21.0 l

Malz und Rohfrucht	EBC Tabelle	Malzmenge	Anteil %
Pilsener Malz	3-5	6.00 kg	55%
Münchner Malz II	20-25	2.00 kg	18%
Weizenbraumalz hell	3-5	1.00 kg	9%
CARAMÜNCH I	80-100	0.50 kg	5%
Quitten	1	1.50kg	
Quitten in Stücke geschnitten, roh mitgemaischt			
Zufärbung beim Brauen	3.5		
MalzmengeTotal		11.00 kg	86%
Farbeindruck EBC	14 EBC	Bierfarbe: amber	

Brauverfahren	Nr. 7					
Wiener Zweimaischverfahren (Zweimaischverf. Dick- und Läutermaische)	Menge	Zubrüh- temp.	Ziel- temp.	Maische fällt auf		Dauer
Einmaischen mit Wasser	23.8 L	61 °C	55 °C	54 °C	Einmaischrast	10 '
zubrühren von Wasser	11.9 L	92 °C	63 °C	61 °C	Maltoserast	40 '
Dickteilmaische ziehen	14.2 L		71 °C	60 °C	Verzuckerungsrast	10 '
Dickteilmaische aufkochen			97 °C	59 °C	kochen	10 '
Dickteilmaische zubrühren	14.2 L	97 °C	71 °C	70 °C	Verzuckerungsrast	20 '
Läutermaische ziehen	14.8 L		97 °C	69 °C	kochen	10 '
Läutermaische zubrühren		97 °C	78 °C	77 °C	Rast vor Abläutertern	10 '
Extraktgehalt Beginn Läutern	17.0 P	ca. Stammwürze:		15.0 P		
Extraktgehalt Ende Läutern	4.0 P	ca. Stammwürze:		15.0 P	Total Zeit Läutern	45 '
Extraktgehalt Beginn Würzekochen		13.1P errechnet				
Verdunstung beim Würzekochen	12.5%			errechnete Verdunstung		12.6%
Extraktgehalt Ende Würzekochen	15.0 P	gemessene Stammwürze			Tot. Zeit Würzekochen	90 '

Hopfungabe	Hopfsorte	α-Säure	Menge	Hopfentyp	Kochzeit
Vorderwürze-Hopfen 1	Tettnanger	8.0 %	12.0 g	Pellets Typ 45	90 '
Vorderwürze-Hopfen 2					
Bitter-Hopfen 1	HBG	10.0 %	12.0 g	Pellets Typ 45	90 '
Bitter-Hopfen 2					
Aroma-Hopfen 1	Tettnanger	8.0 %	12.0 g	Pellets Typ 45	10 '
Aroma-Hopfen 2					
Weitere Zugaben b. Würzekochen					
Bittere malzig-süss 14 IBU					

Gärung und Abfüllung		Gärtemperatur	16 °C
Vergärung	obergärig	Abfüllmenge in Flaschen	19.0 l
Hefesorte	Safale US 56	Abfüllmenge in Keg	18.0 l
Abfülldatum	29.10.2006	Abfüllmenge Total	37.0 l
Restextrakt endvergoren	3.5 P	Gewichtsprozent Alkohol	4.9 %
scheinbarer Vergärungsgrad	77%	Volumenprozent Alkohol	6.3 %
Restextrakt beim Abfüllen	4.2 P	physiol. Brennwert	57 kcal/100 ml
gewünschter Kohlensäuregehalt	4.8 g CO2/l		237 kJ/100 ml
benötigter Restextrakt	4.2 P	= Variante grün Schlauchen	
erforderlicher Extrakt (Zucker)	0.0 g/l	= Variante Korrektur durch Zuckerersatz	
erforderliche Speisegabe	0.0 l	= Variante Speisegabe	
abgefüllt mit		min. haltbar bis	31. Mai 2007