

# 106 Eisbock

Eisbock (3 D)

**Type:** All Grain  
**Batch Size:** 35,00 L  
**Boil Size:** 38,46 L  
**Boil Time:** 60 min  
**End of Boil Vol:** 36,46 L  
**Final Bottling Vol:** 33,50 L  
**Fermentation:** Ale, Two Stage

**Date:** 18 Dec 2021  
**Brewer:** MortenBryg  
**Asst Brewer:**  
**Equipment:** Brewster Beacon 70  
 Mortenbryg forsÅ,g  
**Efficiency:** 70,00 %  
**Est Mash Efficiency:** 70,0 %  
**Taste Rating:** 30,0



## Taste Notes:

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
6,00 kg	Munich Malt (14,0 EBC)	Grain	1	42,6 %	3,91 L
6,00 kg	Pilsner Malt (3,0 EBC)	Grain	2	42,6 %	3,91 L
1,40 kg	Carahell (Weyermann) (25,6 EBC)	Grain	3	9,9 %	0,91 L
0,30 kg	Caramunich III (Weyermann) (139,9 EBC)	Grain	4	2,1 %	0,20 L
60,00 g	East Kent Goldings (EKG) [5,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	5	16,1 IBUs	-
50,00 g	East Kent Goldings (EKG) [5,00 %] - Boil 20,0 min	Hop	6	8,3 IBUs	-
0,40 kg	DME Golden Light (Briess) [Boil] [Boil for 15 min](7,9...	Dry Extract	7	2,8 %	0,26 L
1,00 Items	Protafloc (Boil 10,0 mins)	Fining	8	-	-
3,0 pkg	Saflager Lager (DCL/Fermentis #W-34/70) [50,28 ml]	Yeast	9	-	-

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,088 SG  
**Est Final Gravity:** 1,021 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 9,0 %  
**Bitterness:** 24,4 IBUs  
**Est Color:** 24,6 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,060 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,010 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 6,6 %  
**Calories:** 562,7 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Medium Body  
**Sparge Water:** 8,17 L  
**Sparge Temperature:** 75,6 C  
**Adjust Temp for Equipment:** FALSE  
**Est Mash PH:** 5,58  
**Measured Mash PH:** 0,00

**Total Grain Weight:** 14,10 kg  
**Grain Temperature:** 22,2 C  
**Tun Temperature:** 22,2 C  
**Target Mash PH:** 5,20  
**Mash Acid Addition:** None  
**Sparge Acid Addition:** None

## Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 45,00 L of water at 72,2 C	67,0 C	60 min
Mash Out	Add 0,00 L of water at 78,0 C	78,0 C	20 min

**Sparge:** Fly sparge with 8,17 L water at 75,6 C

**Mash Notes:** Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

## Carbonation and Storage

**Carbonation Type:** Bottle  
**Pressure/Weight:** 197,05 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C  
**Fermentation:** Ale, Two Stage  
**Fermenter:**

**Volumes of CO<sub>2</sub>:** 2,3  
**Carbonation Est:** Bottle with 197,05 g  
 Rør sukker  
**Carbonation (from Meas Vol):** Bottle  
 with 0,00 g Rør sukker  
**Age for:** 30,00 days

**Storage Temperature:** 18,3 C

## Notes

50% RO vand 26L

35L batch ellers skal vi op over 15kg malt. Det, er jeg ikke sikker på, kan være der. Vi bør ende med ca. 24L øl.

EKG er ikke så tysk. Men vi har masser på lager, der skal bruges, og smagen bør være i det rigtige hjørne.

Fermentis Saflager W 34/70 tørgær 11,5 gr. Denne berømte gærstamme fra Weihenstephan i Tyskland er meget udbredt i bryggeriindustrien.

Denne berømte gærstamme fra Weihenstephan i Tyskland anvendes i bryggerier i hele verden. Dette en af de mest almindeligt anvendte gærstammer til brygning af pilsnerøl. Giver den bedste smag af pilsner ved fermentering ved 10 ° - 14 ° C, men producerer også meget god øl ved stuetemperatur.

Sedimentation: høj

Slutdensitet: Medium

Gæring temperatur: ideel ved 10-14 ° C

Dosering: 0,8 til 1,2 g / liter \* Ved temperaturer under 12 ° C forhøjes dosis 2-3g / l

Alcohol tolerance: 9-11%

Gæres ved 10-11 grader luft.

Diacetyl pause ved 16 grader.

Overføres til fad efter endt gæring. Fad fryses med mindst -4 grader. Fadet rystes jævnlgt. Når det føles som om, ca. 25% er is flyttes væske til flasker/fad. Måske skal vi bruge nogenlunde klar udgave af grøn spand, så der kan kigges ind? Denne gang er vi nødt til at omstikke inden frys. :-|

Husk plads til, det udvider sig ved frysning.

% beregnes ved at gange før frys % med L og dividere med efter frys L.

Sparge 10L RO vand.

7L overført til gryde ved sparge og kogt ind. Tilsat som 5L inden bryggeren kogte.

Kølet til 75 grader.

13L i lille gærspand

ca. 28L i grøn gærspand. Begge sat til nedkøling udenfor.

Gær tilsat søndag 19/12. Derefter i garage ved ca. 11 grader..

Kezzeren blev fryser et stykke tid, vejret var ikke med os.

4/2 kl. 15. Den lille spand 13L sat i kezzet ved -18-20 grader. FG før frysning 1010. 23 timer var for meget.

5/2 20x 0.33L flasker= 6,66L 6,5l fjernet.

$13 \times 6,6/6,66 = 12,88\%$  (Version 1)

35g sukke rtil 6,66L = 5,2g/l

5/2 Grøn spand omstukket til to små spande 12L og 11L i fryser kl. 16.

84g sukker / 16,5L

52 x 0,33L = 17,17L

6L fjernet som is.

23x6,6/17= 8,9% (Version 2)

*Created with BeerSmith*