

Beer Store Vienna

Rezept des Monats März 2017

Braurezept Maibock:

Stammwürze: ca. 16°P bei 18-20L

Bittere: ca. 38 IBU

Farbe: 17,5 EBC

Alkohol: ca. 6.5 % vol.

Malz: 2,8kg Wiener, 2,4kg Pilsner, 0,3kg CaraRed, 0,1kg Sauermalz

Hopfen: Magnum, Hallertauer Tradition

Hefe: Fermentis Safale S-23 / Danstar Nottingham Ale

Brauwasser:

Hauptguss 18L (22L für Speidel Braumeister)

Nachguss 10L (4L für Speidel Braumeister)

Maischplan:

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast: 10 min bei 57°C
3. Rast: 30 min bei 62°C
4. Rast: 35 min bei 71°C wenn jodnormal weiter zu
5. Abmaischen bei 78°C (5min.)

Würzekochen:

70 min Kochzeit

70 min 1. Hopfengabe Bitterhopfen Magnum 15g

(nach 0 min. in die Würze geben und für 70 min. mitkochen)

10 min Hallertauer Tradition 45g

Gärung:

einfach / obergärig:

Danstar Nottingham Ale auf die 20-25°C warme Würze streuen, einrühren sobald die Hefe Wasser aufgenommen hat.

empfohlene Gärtemperatur 18-20°C / Reifezeit ca. 5-6 Wochen

fortgeschritten / untergärig:

2 Pkg. S-23 vorher in 200ml 25-30°C warmem Wasser rehydrieren (15min.) und danach in die Würze einrühren.

empfohlene Gärtemperatur 13-15°C / Reifezeit ca. 6-8 Wochen