

Beer Store Vienna

Rezept des Monats September 2017

Braurezept Weihnachtsbock:

Rezept ist Ideal geeignet um mit Gewürzen wie Zimt, Nelken, Orangenschalen uvm. verfeinert zu werden.

Stammwürze: ca. 16,0°P bei 17-19L

Bittere: ca. 50IBU

Farbe: 21,3EBC

Alkohol: ca. 7.2 % vol.

Malz: 3,0kg Pilsner Malz, 1,6kg Weizen Malz, 0,5kg Wiener Malz, 0,2kg Cara Red®, 0,05kg Cara Aroma®

Hopfen: 32g Magnum, 12g Hallertauer Tradition, 37g Hallertauer Mittelfrüh

Hefe: Danstar Nottingham Ale

Brauwasser:

Hauptguss 20L (24L für Speidel Braumeister)

Nachguss 6L (2L für Speidel Braumeister)

Maischplan:

1. Einmaischen bei 69°C
2. Rast: 90 min bei 69°C wenn jodnormal weiter zu
3. Abmaischen bei 78°C (15min.)

Würzekochen:

90 min Kochzeit

90 min 1. Hopfengabe Magnum 32g
(nach 0 min. in die Würze geben und für 90 min. mitkochen)

0 min Hallertauer Tradition 12g

0 min Hallertauer Mittelfrüh 37g

Gärung:

einfach:

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

empfohlene Gärtemperatur 17-19°C / Reifezeit ca. 6 Wochen

fortgeschritten:

Danstar Nottingham Ale vorher in 200ml 25-30°C warmem Wasser rehydrieren (15min.) und danach in die Würze einrühren.

empfohlene Gärtemperatur 17-19°C / Reifezeit ca. 6 Wochen

Optionale/s Holzfassreifen/Holzchipsstopfen: 33g getoastete Eichenholzchips nach 5 Tagen in den Gärbottich geben und 4 Tage (vor Entnahme) warten.

Wir empfehlen unsere Hopfensäckchen um das Verstopfen der Schläuche zu verhindern. Die Reifezeit verlängert sich dadurch auf ca. **12 Wochen**.