

# » Braurezept »Eichenbock« für den Braumeister 20 Liter

## ZUBEREITUNG

### Maischeschema

1	38 °C	Einmaischen
2	52 °C	0 min
3	65 °C	30 min
4	72 °C	40 min
5	78 °C	5 min
6	Kochen	90 min

### Hopfengabe

20 g Tettnanger	80 min vor Ende
15 g Perle	70 min vor Ende
10 g Tettnanger	Kochende

### Stammwürze

17 °P bei 19 Liter  
Nachgüsse beim Läutern ca. 2 Liter  
Malzrohr bei 78 °C mehrmals auf und ab

### Gärung

Gärtemperatur bei ca. 12 °C  
60 g Eichenwürfel zur Gärung

### Reifung

2–3 Tage bei Raumtemperatur,  
danach 3–4 Wochen im Kühlschrank bei 5 °C

## ZUTATEN

21 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
5,5 kg	Münchner Malz
0,4 kg	Carahell
0,1 kg	Weizenmalz
30 g	Hopfen Tettnanger (4,2 % Alpha)
15 g	Hopfen Perle (10 % Alpha)
1 Pkg	Hefe Saflager SW 34/70
60 g	Getoastete Eichenholzwürfel

## BEWERTUNG

### Meine Notizen

---

---

---

---

### Meine Bewertung



Werden Sie Teil unserer Brau-Community [www.myspeidel.com](http://www.myspeidel.com) und entdecken Sie viele weitere Rezepte. Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!