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 Pack	Hefe Saflager SW 34/70
60 g	Getoastete Eichenholzwürfel

BEWERTUNG

Meine Notizen

Meine Bewertung

Auf **www.speidels-braumeister.de** finden Sie viele weitere Braurezepte.
Die Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben sind Empfehlungen. Dafür übernehmen wir keine Gewähr!

© Speidel Tank- und Behälterbau GmbH, www.speidels-braumeister.de