Braurezept »Eichenbock« für den Braumeister 500 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

500 g Tettnanger	80 min vor Ende
380 g Perle	70 min vor Ende
250 g Tettnanger	Kochende

Stammwürze

17 °P bei 470 Liter
Nachgüsse beim Läutern ca. 50 Liter
Malzrohr bei 78°C mehrmals auf und ab

Gärung

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

Reifung

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

ZUTATEN

520 l	Brauwasser zu Beginn
	zzgl. Nachgüsse
95,0 kg	Münchner Malz
15,0 kg	Carahell
5,0 kg	Weizenmalz
750 g	Hopfen Tettnanger (4,2 % Alpha)
380 g	Hopfen Perle (10 % Alpha)
3 Pack	Hefe Saflager SW 34/70
1.500 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