

» Braurezept »Eichenbock« für den Braumeister 50 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

50 g Tettnanger	80 min vor Ende
38 g Perle	70 min vor Ende
25 g Tettnanger	Kochende

Stammwürze

17 °P bei 47 Liter
Nachgüsse beim Läutern ca. 5 Liter
Malzrohr bei 78 °C mehrmals auf und ab

Gärung

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

Reifung

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

ZUTATEN

52 l	Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse
11,0 kg	Münchner Malz
1,5 kg	Carahell
0,5 kg	Weizenmalz
75 g	Hopfen Tettnanger (4,2 % Alpha)
38 g	Hopfen Perle (10 % Alpha)
1 Pkg	Hefe Saflager SW 34/70
150 g	Getoastete Eichenholzwürfel

BEWERTUNG

Meine Notizen

Meine Bewertung



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