

Malzmischung „Maibock“ für 20 und 40 Liter

Stammwürze ca. 17°P >>> Alkoholgehalt 7,2% Vol.

Restextrakt 3,25°P

IBU 33 (Hopfenbittere)

Zutaten:

| | 20 Liter | 40 Liter |
|----------------|---|--|
| <i>Malz:</i> | <i>3kg Pilsner + je 0,6kg Münchner u. Wiener + je 0,5kg Carahell® u. Carapils®+ 0,2 kg Melanoidin</i> | <i>6kg Pilsner + je 1,2kg Münchner u. Wiener + je 1,0kg Carahell® u. Carapils® + 0,4 kg Melanoidin</i> |
| <i>Hopfen:</i> | <i>Target + Smaragd</i> | |
| <i>Hefe:</i> | <i>11,5 g Fermentis S-189</i> | <i>2x 11,5 g Fermentis S-189</i> |

optimale Gärtemperatur zw. 10 - 14°C

| | |
|--|--|
| <p>25 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 22 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt- und Nachguss abgemessen werden. HG: 16 Liter / NG: 14 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p> | <p>50 Liter Brauwasser zu Beginn zzgl. Nachgüsse bei Malzrohrsystemen. Nachguss bedeutet, dass nach dem Abläutern der Flüssigkeitsverlust mit Wasser aufgefüllt wird bis wieder ca. 44 Liter Würze vorhanden sind. Bei Systemen mit Rührwerk können folgende Mengen bei Haupt- und Nachguss abgemessen werden. HG: 32 Liter / NG: 24 Liter Die Mengen können auch von Anlage zu Anlage leicht variieren.</p> |
|--|--|

Maische-Plan:

Hauptguss auf 38 °C erhitzen und einmaischen >>> 30 min Rast

Temperatur auf 65°C erhöhen >>> 30 min Rast

Temperatur auf 72°C erhöhen >>> 10 min Rast

Temperatur auf 78° C erhöhen >>> 10 min Rast und abläutern

Koch-Plan:

90 min Kochen der Bierwürze

1. Hopfengabe nach 20 min zugeben (also 70 min mitkochen)

2. Hopfengabe nach 80 min zugeben (also 10 min mitkochen)

Wir empfehlen die Hopfengabe mittels Hopfensocke/-ei der Würze beizugeben, so kann der Hopfen direkt nach Ende der Kochzeit entfernt werden.

Nach Ende der Kochzeit, sollte die Würze einmal kräftig umgerührt werden, der Deckel wieder auf den Kessel gelegt werden und 30 min pausiert werden (Whirlpool). Es entsteht dabei ein Trubkegel am Boden. Die klare Würze oberhalb kann dann gut über den Auslaufhahn des Braukessel abgelassen werden.

Die Würze sollte dann schnellstmöglich auf 20°C abgekühlt werden.

Dann kann die Zugabe der (rehydrierten) Hefe erfolgen.

Die Gärdauer ist abhängig unter anderem von der Temperatur. Nach Ende der Gärung (Restextrakt ermitteln!) kann das Bier für eine Flaschengärung abgefüllt werden. Verwende 6 g Zucker pro Liter oder Karbonisierungsdrops. Wer mit einem Spundungsrechner arbeitet gibt 5g CO2 pro Liter an. Bier mind. 5 Wochen so kalt wie möglich lagern und dann genießen – PROST!