


BRAUREZEPT MAYDAY - MAIBOCK

Maiböcke sind eher hell bis bernsteinfarbene Bockbiere (>16°P), die im Frühjahr mit traditionellem Anstich am 1.5. getrunken werden. Mit etwas weniger Restsüße als der Festbock und merkbarer Aromahopfung ist der Maibock sehr ausgewogen und gut trinkbar.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 16° Plato
- Bittere: ca. 38 IBU
- Farbe: 18 EBC
- Alkohol: ca. 6,5 % Vol.
- Hauptguss 22 Liter
- Nachguss 3 Liter
- Fertiges Bier ca. 19 Liter

ROHSTOFFE

 50% Wiener Malz = 2,8kg
45% Pilsner Malz = 2,6kg
5% Carared® = 0,3kg



14g Magnum, 14,6%α
37g Tradition, 6,6%α

Trockenhefe:
2x Fermentis Saflager S-23
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #2206 Bavarian Lager

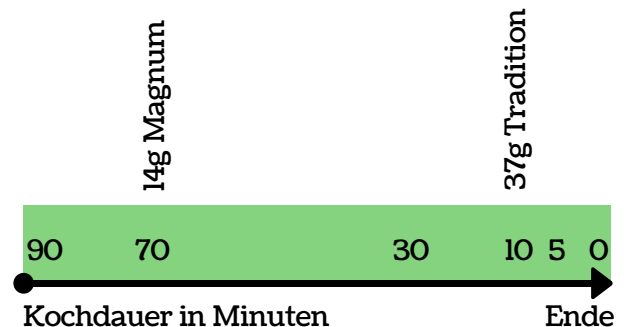
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 10 min
3. Rast bei 63°C für 30 min
4. Rast bei 72°C für 35 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Magnum 14g bei 70 min
2. Hallertauer Tradition 37g bei 10 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 11-13°C Grad Celsius.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.