

# 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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 16° Plato
- Bittere: ca. 38 IBU
- Farbe: 18 EBC
- Alkohol: ca. 6,5 % Vol.
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 43 Liter

### ROHSTOFFE

 50% Wiener Malz = 6,4kg  
45% Pilsner Malz = 5,6kg  
5% Carared® = 0,6kg



3lg Magnum, 14,6%α  
80g Tradition, 6,6%α

Trockenhefe:  
4x Fermentis Saflager S-23  
Optional Flüssighefe:  
4x Wyeast #2206 Bavarian Lager

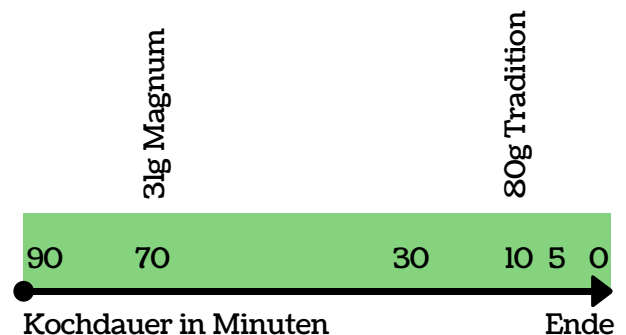
### MAISCHPLAN

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 3lg bei 70 min
2. Hallerauer Tradition 80g 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.