

BRAUREZEPT


SANTA'S FUEL - WEIHNACHTSBOCK


Obergäriger Weihnachtsbock mit schlankerem Körper und hoher Drinkability; für optimalen Geschmack empfehlen wir mindestens 3 Monate vor Weihnachten einzubrauen! Das Rezept ist auch eine gute Basis um mit Gewürzen wie Zimt, Nelken, Orangenschalen seiner Kreativität freien Lauf zu lassen.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 16° Plato
- Bittere: ca. 40 IBU
- Farbe: 21 EBC
- Alkohol: ca. 6,8 % Vol.
- Hauptguss 5l Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 43 Liter

ROHSTOFFE

 55% Pilsner Malz = 7,0kg
 30% Weizen Malz hell = 3,8kg
 10% Wiener Malz = 1,2kg
 4% Carared® = 0,5kg
 1% Caraaroma® = 0,13kg

 40g Magnum 14,6%α
 50g Mittelfrüh 4,5%α
 20g Tradition 6,6%α

Trockenhefe:
 2x Danstar Nottingham Ale IIg
 Optional Flüssighefe:
 2x Wyeast #1007 German Ale

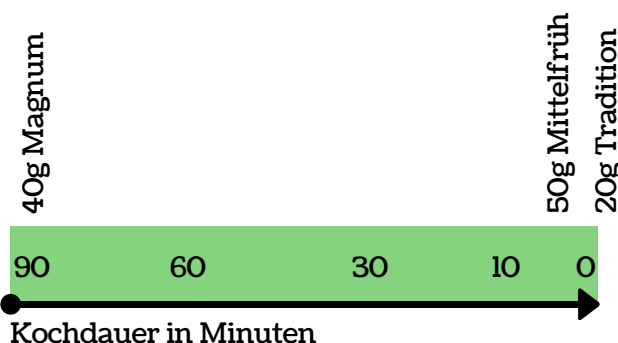
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 10 min
3. Rast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Hallertauer Magnum 40g bei 90 min
2. Hallertauer Mittelfrüh 50g und Tradition 20g bei 0min (bei Kochende zugeben und 10min. ziehen lassen, bevor die Kühlung angeschalten wird)



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe direkt zugeben.
 Empfohlene Gärtemperatur 17-19 Grad Celsius.

OPTIONAL: REIFUNG AUF HOLZ

Wer möchte kann seinen Weihnachtsbock mit 2g/L getoasteten Eichenholzchips verfeinern.
 Einfach nach der Hauptgärung direkt zum Jungbier zugeben und reifen lassen.
 Nach weiteren 3-5 Tagen kann abgefüllt werden, falls der Restextrakt konstant ist.