

BRAUREZEPT

HONEYMOON - HONIGBOCK

Bockbier hat in Österreich per Definition mindestens 16°P, in unserem Honigbock kommt ein Teil der Stammwürze von der Zugabe von Bienenhonig. Wir empfehlen feinen Akazienhonig oder den etwas intensiveren Waldhonig. Wer eine besonders fruchtige Note haben möchte, kann auch Orangenblütenhonig verwenden. Hauptsache der Honig ist naturbelassen und nicht filtriert!

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 17° Plato
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: 20 EBC (bernstein)
- Alkohol: ca. 7,5% Vol.
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 7 Liter
- fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE

 71% Pilsner Malz = 4,0kg
 20% Münchner Malz = 1,1kg
 5,5% Carahell® = 0,3kg
 3,5% Karamell Dunkel = 0,2kg



50g Perle, 6,6% α
 Sonderzutat: 1kg Honig

Trockenhefe untergärig:
 2x Fermentis Saf Lager S-23

Optional Trockenhefe obergärig:
 1x Mangrove Jacks M42
 New World Strong Ale

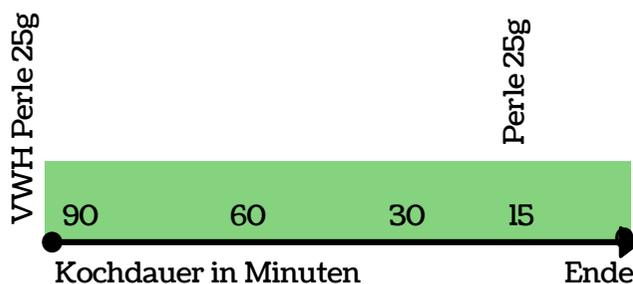
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63°C
2. Rast bei 63°C für 25 min
3. Rast bei 72°C für 35 min, wenn jednormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Perle 25g zur Vorderwürze
 (Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Perle 25g bei 15 min zugeben
3. Die erste Hälfte Honig (500g) bei ca. 80°C bei der Würzekühlung einrühren.



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren und zugeben. Empfohlene Gärtemperatur untergärig ist 11-13°C Grad Celsius und für die obergärige Variante 16-20°C. Bei abklingender Hauptgärung die zweiten 500g Honig zugeben. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden. Achtung teilweise sehr lange Nachgärung durch den Honig möglich!