

# 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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 17° Plato
- Bittere: ca. 23 IBU
- Farbe: 20 EBC (bernstein)
- Alkohol: ca. 7,5% Vol.
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 14 Liter
- fertiges Bier ca. 50 Liter

### ROHSTOFFE

- 71% Pilsner Malz = 8,6kg
- 20% Münchner Malz = 2,5kg
- 5,5% Carahell® = 0,6kg
- 3,5% Karamell Dunkel = 0,4kg



- 100g Perle, 6,6% α
- Sonderzutat: 2kg Honig

- Trockenhefe untergärig:  
4x Fermentis SafLager S-23
- Optional Trockenhefe obergärig:  
2x Mangrove Jacks M42  
New World Strong Ale

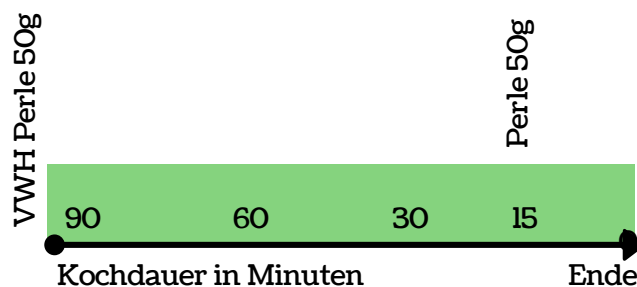
### MAISCHPLAN

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 50g zur Vorderwürze  
(Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Perle 50g bei 15 min zugeben
3. Die erste Hälfte Honig (1kg) 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 übrigen 1kg Honig zugeben. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden. Achtung teilweise sehr lange Nachgärung durch den Honig möglich!