

# BRAUREZEPT

## SAPHIR-HELLER BOCK

Klassischer Heller Bock, ausgewogen und leicht trinkbar trotz höherem Alkoholgehalt. Die hochfeine Aromasorte Saphir bringt blumige und leicht zitrusartige Noten ein. Ein Bier, das gut zu jeder Gelegenheit passt, gut geeignet um es mit Wildgerichten oder mit anderen würzigen Fleischgerichten zu kombinieren.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 16° Plato
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: ca. 12 EBC
- Alkohol: ca. 6,5 % Vol.
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 43 Liter

### ROHSTOFFE



97% Pilsner Malz = 12,4kg  
3% Carapils® = 0,4kg



40g Perle, 7,3%α  
100g Saphir, 3,4%α

Trockenhefe:

4x Lallemand Diamond Lager

Optional Flüssighefe:

4x Wyeast #2206 Bavarian Lager

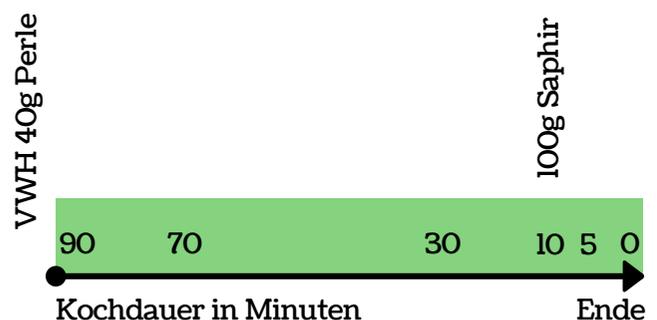
### MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 62°C
2. Rast bei 62°C für 25 min
3. Rast bei 72°C für 35 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. VWH Perle 40g bei 90 min  
(VWH=Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Saphir 100g bei 10 min



### GÄRFÜHRUNG

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