

# 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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 16° Plato
- Bittere: ca. 40 IBU
- Farbe: 21 EBC
- Alkohol: ca. 6,8 % Vol.
- Hauptguss 19 Liter
- Nachguss 15 Liter
- Fertiges Bier ca. 22 Liter

## ROHSTOFFE

 55% Pilsner Malz = 3,4kg  
 30% Weizen Malz hell = 1,8kg  
 10% Wiener Malz = 0,65kg  
 4% Carared® = 0,25g  
 1% Caraaroma® = 0,07kg

 21g Magnum 14,6%α  
 26g Mittelfrüh 4,5%α  
 10g Tradition 6,6%α

Trockenhefe:  
 1x Lallemand Nottingham Ale 1lg  
 Optional Flüssighefe:  
 1x Wyeast #1007 German Ale

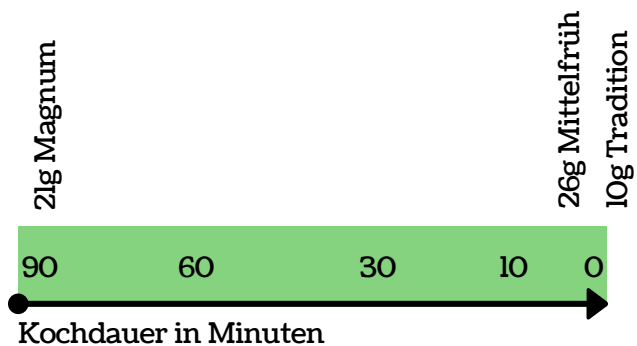
## MAISCHPLAN

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 21g bei 90 min
2. Hallertauer Mittelfrüh 26g und Tradition 10g 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.