

# BRAUREZEPT

## GLADIATOR - DOPPELBOCK

Unser Gladiator-Doppelbock ist das perfekte Bier für die etwas kühleren Tage im Jahr. Mahagonifarben im Glas wird der stiltypisch etwas höhere Alkoholgehalt wunderbar durch das kräftig malzige Aroma und die dezent karamelligen Noten in das Bier eingebunden. Der Doppelbock schmeckt besonders gut zu Gerichten mit rotem Fleisch oder als letztes Bier am Abend.

### BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 18° Plato
- Farbe: 34 EBC
- Alkohol: ca. 7,7% Vol.
- Bittere: ca. 25 IBU
- Hauptguss 52 Liter
- Nachguss 7 Liter
- Fertiges Bier ca. 38 Liter
- Gärtemperatur 10-13°C
- Reifezeit 8-12 Wochen
- Gesamtschüttung 12,9kg

### ROHSTOFFE

- 45% Münchner Malz = 5,85kg
- 45% Pilsner Malz = 5,85kg
- 6% Carahell® = 0,75kg
- 4% Karamell Malz dunkel = 0,45kg



52g Comet (AT), 9,6%α

Trockenhefe:  
6x Lallemand Diamond Lager  
Optional Flüssighefe:  
6x Wyeast #2206 Bavarian Lager

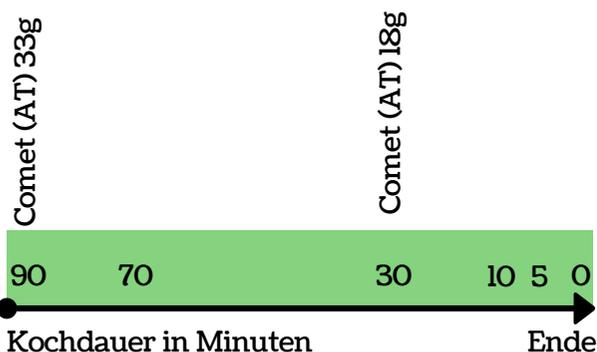
### MAISCHPLAN

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

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Comet (AT) 33g bei 90 min
2. Comet (AT) 18g bei 30 min



### GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 10-13°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden. Aufgrund der hohen Stammwürze empfehlen wir 6 Packungen Trocken- oder Flüssighefe zu verwenden.