

Dieses Maischebraurezept bezieht sich auf 20 Liter fertiges Bier.

Hefe: obergärig
Stammwürze: 12,5 %
Hopfenbittere: 24 EBU
Bierfarbe: 50 EBC
Alkohol: 5,1 Vol.-%
Abfüllzeitpunkt: 3,5 %

Schüttung: 4000 g Münchner Malz
20 g Farbmalz
500 g Honig
Zimtstange
3 Nelken

3-stufiges Infusionsmaischverfahren: Einmaischen: bei 40 °C
1 Rast: 25 Minuten bei 50 °C
2 Rast: 35 Minuten bei 62 °C
3 Rast: 40 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 76 °C

Kochzeit: 90 Minuten
Honig, Zimtstange und Nelken beim Kochen zugeben.

Bitterung: 25 g Bitterhopfen (8,0 %)
15 g Aromahopfen (6,5%)
in 2 Zugaben:
Bitter nach Kochbeginn, Aroma vor Kochende

Ich habe dieses Rezept zum 2. mal gebraut, jedoch auf 27 Liter hochgerechnet:

Einmaischen mit 23 Liter Wasser und 6 Kg Münchner Malz,
30 gr. Röstmalz (15 min vor dem Läutern),
2 Nachgüsse a 10 Liter,
5 Nelken, 1 Zimtstange, 650 gr. Wildblütenhonig und 15 gr. Bitterhopfen (Hallertauer
Magnum 15,2%) 20 min. nach Kochanfang
20 gr. Aromahopfen (Hallertauer Perle 7,5%) 30 min vor Kochende. gespindelt auf
13,5 %
Als Hefe nehme ich 125 ml 2565 Kösch. Abgefüllt bei 4%.