



Rezept für ca. 20 l Mai Bock

ein kräftiges, malziges, durch den Alkohol wärmendes Bier.

für ca. 20 Liter Maibock mit 6,2% Alkohol und einer Stammwürze von 16%

<p>Schüttung 3500g Wiener Malz 1400g Pilsener Malz 500g Cara Hell Malz 400g Weizen Malz Hell</p>	<p>Maischen Einmaischen bei 60°C 1. Rast: 10 Minuten bei 57°C 2. Rast: 45 Minuten bei 63°C 3. Rast: 20 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C</p>
<p>Brauwasser 17 l Hauptguss 12 l Nachguss bei 78°C</p>	<p>Hopfen Kochen Hallertau Tradition 90min Kochung bei 100°C 36g Hopfen bei Kochbeginn 10g Hopfen 10min vor Kochende</p>
<p>Gärung und Reifung 11,5g obergärige Hefe Safale S-04 bei 15-20°C Stammwürze bei Abfüllung 4,6% / Gärdauer ca. 5 Tage Karbonisierung mit 5,0 - 5,5g/l Reifezeit 12 Wochen</p>	

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Maibock 10°C somit ca. 30min vor dem Trinken aus dem Kühlschrank holen.

Trinkglas

Glas- oder Maßkrug, Gläser mit dicker Wand, die das süßmalzige im Bier betonen.

Bitte nicht aus der Flasche trinken, da ihr einerseits das Aroma eures Bieres nicht genau mitbekommt und andererseits die Farbe nicht sehen könnt. Außerdem habt ihr ein naturtrübes, ungefiltertes Bier erschaffen, mit Hefesatz.

Passt zu

zu diesem kräftigen, malzigen Bockbier passen Wildgerichte, Pulled Pork, gegrillte Schweinekoteletts, Spaghetti Bolognese, Dessert mit hohem Bitterschokoladenanteil, aromatische Weißschimmelkäse oder auch Edamer.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter www.gastro-brennecke.de/blog/

Unsere Empfehlungen:



[Standzylinder 200 ml Kunststoff + Bierspindel](#) 8,65 EUR Art.Nr. 0069



[Maischpaket zur Auswahl komplett mit Hopfen + Hefe für 20 L Bier](#) 15,50 EUR Art.Nr. 0045



[kleine Brauanlage 2000W um 20 Liter Bier zu brauen](#) 144,00 EUR Art.Nr. 0029



[Einlegerost für Glühweintopf Einkochautomat Brauanlage](#) 10,60 EUR Art.Nr. 0708



[Jod N 50-Lösung 30ml Stärkenachweis](#) 2,95 EUR Art.Nr. 0085



[10 Hopfenkochsäcke hopfen kochen beim Bier brauen im Kochsack](#) 4,10 EUR Art.Nr. 0274



[Läutertuch 75x75cm Filtertuch Abdecktuch](#) 7,20 EUR Art.Nr. 0079

- **Alles zum Bier Brauen, Wein, Käse und Likör selber machen**
- **Alles für den Ausschank**
- **Professionelles Barzubehör**
- **Reinigungsmittel aller Art**
- **Einweggeschirr uvm...**

Besuchen Sie unseren Shop auf www.gastro-brennecke.de !!!