



Rezept für ca. 20 l Winterbock

ein gewürzaromatisches, malziges wärmendes obergäriges Bier.

Für ca. 20 Liter Winterbock mit 9,9% Alkohol und einer Stammwürze von 22,8%

Schüttung 3000g Pilsener Malz 2600g Münchener Malz 370g Haferflocken	Maischen Einmaischen bei 52°C 1.Rast: 60 Minuten bei 60°C 2.Rast: 10 Minuten bei 70°C 3.Rast: 20 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C In der Vorderwürze Kandis und Honig dazu geben siehe Sonstiges!
Brauwasser 16 l Hauptguss 13 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen 90min Kochung bei 100°C 30g Hallertau Perle bei Kochbeginn 37g Hallertau Perle 65min nach Kochbeginn
Gärung und Reifung 11g obergärige Hefe S-04 15-20°C Stammwürze bei Abfüllung 2,8% Gärdauer ca. 10 Tage Karbonisierung mit 5,0 - 5,5g/l Reifezeit 5-6 Wochen kellerkalt; noch besser ein paar Monate	Bittere: 42 IBU Farbe: 21 EBC Stammwürze in°Plato: 22,8% Alkoholgehalt: 9,9% Sudausbeute: 70%

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Winterbock ist 10-12°C, somit ca. 30min vor dem Trinken aus dem Kühlschrank holen.

Trinkglas

Gläser mit dicker Wand oder Kelche, die das Gewürzaromatische im Bier betonen.

Passt zu

Intensive Gerichte wie Pulled Pork, Lebkuchen und deftiger Eintopf.

Sonstiges

Weitere Zutaten

340g Kandiszucker, dunkel; 550g Honig; 4 Teelöffel geröstete Koriandersamen; 4 Orangen nur die Schalen ohne das Weiße abgeschält; 1 Stange Zimt



Mehr zum Thema **Bierbrauen, Brautechnik & Zubehör** findest du hier in unserem Shop:

gastro-brennecke.de/bier-brauen

Willst du **neue Bier-sorten ausprobieren**, dann schau dir unsere Rezepte an: gastro-brennecke.de/blog/bier-rezepte



Du hast eine größere Menge Bier gebraut? Schau dir unsere **KEG's & Bierfässer** an gastro-brennecke.de/schanktechnik/kegs-und-bierfaesser

Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: gastro-brennecke.de/brauanlagen



Keine Lust zu basteln? Dafür einmal alles richtig machen? Gerne beraten wir dich zu unseren Zapf & Schankanlagen gastro-brennecke.de/zapfanlagen