



## Rezept für ca. 10 l Winterbock

ein gewürzaromatisches, malziges wärmendes obergäriges Bier.

Für ca. 10 Liter Winterbock mit 9,9% Alkohol und einer Stammwürze von 22,8%

<b>Schüttung</b> 1500g Pilsener Malz 1300g Münchener Malz 185g Haferflocken	<b>Maischen</b> 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!
<b>Brauwasser</b> 8 l Hauptguss 6,5 l Nachguss bei 78°C	<b>Hopfen Kochen</b> 90min Kochung bei 100°C 15g Hallertau Perle bei Kochbeginn 19g Hallertau Perle 65min nach Kochbeginn
<b>Gärung und Reifung</b> 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	<b>Bittere:</b> 42 IBU <b>Farbe:</b> 21 EBC <b>Stammwürze in°Plato:</b> 22,8% <b>Alkoholgehalt:</b> 9,9% <b>Sudausbeute:</b> 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

170g Kandiszucker, dunkel; 275g Honig; 2 Teelöffel geröstete Koriandersamen; 2 Orangen nur die Schalen ohne das Weiße abgeschält; 1/2 Stange Zimt



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

[gastro-brennecke.de/bier-brauen](https://gastro-brennecke.de/bier-brauen)

Willst du **neue Bier-sorten ausprobieren**, dann schau dir unsere Rezepte an: [gastro-brennecke.de/blog/bier-rezepte](https://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](https://gastro-brennecke.de/schanktechnik/kegs-und-bierfaesser)

Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: [gastro-brennecke.de/brauanlagen](https://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](https://gastro-brennecke.de/zapfanlagen)