



## Rezept für ca. 30 l Bock

ein hopfenfrisches, malziges, durch den Alkohol wärmendes obergäriges Bier.  
 Für ca. 30 Liter Maibock mit 7,3% Alkohol und einer Stammwürze von 17,4%

|   |  |
|---|--|
| <b>Schüttung</b><br>5400g Wiener Malz<br>2700g Münchener Malz   | <b>Maischen</b><br>Einmaischen bei 60°C<br>1.Rast: 10 Minuten bei 57°C<br>2.Rast: 45 Minuten bei 63°C<br>3.Rast: 20 Minuten bei 72°C<br>Abmaischen bei 78°C      |
| <b>Brauwasser</b><br>25,5 l Hauptguss<br>16,5 l Nachguss bei 78°C   | <b>Hopfen Kochen</b><br>90min Kochung bei 100°C<br>41g Spalter Select Hopfen bei Kochbeginn<br>8g Magnum 70min nach Kochbeginn<br>41g Cascade 10min vor Kochende |
| <b>Gärung und Reifung</b><br>2x11g obergärige Hefe Danstar Nottingham Ale 20-22°C<br>Stammwürze bei Abfüllung 4,4% / Gärdauer ca. 5-7 Tage<br>Karbonisierung mit 5,0 - 5,5g/l<br>Reifezeit 5-6 Wochen | <b>Bittere:</b> 34 IBU<br><b>Farbe:</b> 21 EBC<br><b>Stammwürze in°Plato:</b> 17,4%<br><b>Alkoholgehalt:</b> 7,3%<br><b>Sudausbeute:</b> 70%                     |

### Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Bock

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 leicht fruchtigen, malzigem Bockbier passen 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/](http://www.gastro-brennecke.de/blog/)



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)