



## Rezept für ca. 50 l Winterbock

ein gewürzaromatisches, malziges wärmendes obergäriges Bier.

Für ca. 50 Liter Winterbock mit 9,9% Alkohol und einer Stammwürze von 22,8%

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Schüttung</b><br/>         7500g Pilsener Malz<br/>         6500g Münchener Malz<br/>         925g Haferflocken</p>   | <p><b>Maischen</b><br/>         Einmaischen bei 52°C<br/>         1.Rast: 60 Minuten bei 60°C<br/>         2.Rast: 10 Minuten bei 70°C<br/>         3.Rast: 20 Minuten bei 72°C<br/>         Abmaischen bei 78°C In der Vorderwürze Kandis und Honig dazu geben siehe Sonstiges!</p> |
| <p><b>Brauwasser</b><br/>         40 l Hauptguss<br/>         32,5 l Nachguss bei 78°C</p>  | <p><b>Hopfen Kochen</b><br/>         90min Kochung bei 100°C<br/>         75g Hallertau Perle bei Kochbeginn<br/>         92g Hallertau Perle 65min nach Kochbeginn</p>  |
| <p><b>Gärung und Reifung</b><br/>         3x 11g obergärige Hefe S-04 15-20°C<br/>         Stammwürze bei Abfüllung 2,8%<br/>         Gärdauer ca. 10 Tage<br/>         Karbonisierung mit 5,0 - 5,5g/l<br/>         Reifezeit 5-6 Wochen kellerkalt; noch besser ein paar Monate</p> | <p><b>Bittere:</b> 42 IBU<br/> <b>Farbe:</b> 21 EBC<br/> <b>Stammwürze in°Plato:</b> 22,8%<br/> <b>Alkoholgehalt:</b> 9,9%<br/> <b>Sudausbeute:</b> 70%</p>  |

### 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

850g Kandiszucker, dunkel; 1375g Honig; 10 Teelöffel geröstete Koriandersamen; 10 Orangen nur die Schalen ohne das Weiße abgeschält; 2 - 3 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)