



Rezept für ca. 20 l Mai Bock

ein kräftiges, malziges, durch den Alkohol wärmendes Bier.

für ca. 20 Liter Maibock mit 8% Alkohol und einer Stammwürze von 18,9%

Schüttung 3500g Wiener Malz 1400g Pilsener Malz 500g Cara Hell Malz 400g Weizen Malz Hell	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
Brauwasser 17 l Hauptguss 12 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen 90min Kochung bei 100°C 36g Hallertau Tradition (6,5% Alphasäure) bei Kochbeginn 10g Tettnanger (5,5% Alphasäure) 10min vor Kochende
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	Bittere: 29 IBU Farbe: 19 EBC Stammwürze in°Plato: 18,9% Alkoholgehalt: 8% Sudausbeute: 70%

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Maibock 10°C somit ca. 20min 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/



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