

## Brauanleitung für Malzpaket Bock

Braukit Bockbier, Inhalt:			
	9 l	19 l	47 l
81.405 Malz Münchner	3.0 kg	6.0 kg	15.0 kg
81.601 Malz Caramel Hell	0.25 kg	0.5 kg	1.3 kg
81.801 Hopfen Hallertau	25 g	50 g	130 g
69.778 Saflager S-189	11 g	2 x 11 g	5 x 11 g
Art.-No. ungeschrotet	81.336.10	81.336.20	81.336.50
Art.-No. geschrotet	81.336.11	81.336.21	81.336.51
Brauwasser ( zu Beginn, zzgl. Nachguss)	11 l	21 l	52 l

Dieses Braurezept ist für die Anwendung mit einem Speidel-Braumeister ausgelegt:

Maischeschema:	38°C	52°C	65°C	72°C	78°C
	Einmaischen	0 min	30 min	40 min	5 min

Kochzeit : 90 min  
 Hopfengaben: 80% Hallertau 70 min vor Ende der Kochzeit hinzufügen  
 20% Hallertau beim Kochende

Stammwürzgehalt: 16 °P

Gärtemperatur: 12°C

Reifung: 2-3 Tage bei Raumtemperatur, danach 3-4 Wochen im Kühlschrank bei 5°C

Haben Sie alles richtig gemacht, dann sollten Sie ein Bier mit gutem Geschmack und Schaumkrone geniessen können. Habe Sie allerdings bei Ihrem Bier noch den einen oder anderen Fehler beim Aussehen, Aroma, Geschmack oder Nachgeschmack festgestellt, kann es sein, dass während des Brauvorgangs eine Kleinigkeit ungünstig verlaufen ist. Durch weitere Erfahrungen beim Brauen können Sie jedoch selbst einiges an Verbesserungen vornehmen und sogar eigene Rezepte zusammenstellen. Protokollieren Sie aus diesem Grund immer den Brauvorgang und auch die Bewertung des Bieres. Die Möglichkeiten sind unbegrenzt, und das Vergnügen bleibt immer gleich gross. Viel Spass!

Für das gute Gelingen empfehlen wir die Anschaffung eines Speidel Braumeisters.