

Dieses Maischebraurezept bezieht sich auf 20 Liter fertiges Bier.

Hefe: obergärig  
Stammwürze: 12,5 %  
Hopfenbittere: 24 EBU  
Bierfarbe: 50 EBC  
Alkohol: 5,1 Vol.-%  
Abfüllzeitpunkt: 3,5 %

Schüttung: 4000 g Münchner Malz  
20 g Farbmalz  
500 g Honig  
Zimtstange  
3 Nelken

3-stufiges Infusionsmaischverfahren: Einmaischen: bei 40 °C  
1 Rast: 25 Minuten bei 50 °C  
2 Rast: 35 Minuten bei 62 °C  
3 Rast: 40 Minuten bei 72 °C  
Abmaischen bei 76 °C

Kochzeit: 90 Minuten  
Honig, Zimtstange und Nelken beim Kochen zugeben.

Bitterung: 25 g Bitterhopfen (8,0 %)  
15 g Aromahopfen (6,5%)  
in 2 Zugaben:  
Bitter nach Kochbeginn, Aroma vor Kochende

Ich habe dieses Rezept zum 2. mal gebraut, jedoch auf 27 Liter hochgerechnet:

Einmaischen mit 23 Liter Wasser und 6 Kg Münchner Malz,  
30 gr. Röstmalz (15 min vor dem Läutern),  
2 Nachgüsse a 10 Liter,  
5 Nelken, 1 Zimtstange, 650 gr. Wildblütenhonig und 15 gr. Bitterhopfen (Hallertauer Magnum 15,2%) 20 min. nach Kochanfang  
20 gr. Aromahopfen (Hallertauer Perle 7,5%) 30 min vor Kochende. gespindelt auf 13,5 %  
Als Hefe nehme ich 125 ml 2565 Kösch. Abgefüllt bei 4%.