
REZEPT FÜR 30 LITER HELLER BOCK

Naturbelassenes, untergäriges, helles Bockbier. Kräftig eingebraute Karamell- und Pilsener Braumalze sorgen für einen wärmenden Körper und die leuchtend goldene Farbe. Die doppelte Hopfung mit den Sorten El Dorado® und Hüll Melon sorgt für die feine Bittere und die leichte Fruchtigkeit.

Schüttung

Pilsner Malz 6,4 kg / 80 %

Carapils® 1,52 kg / 19 %

Caraamber® 0,08 kg / 1 %

Wasser

Hauptguss 26 Liter und **Nachguss** 20 Liter

Restalkalität 1° deutsche Härte

Maischen

- **Einmaischen** bei 60°C
- **1. Rast** 63°C für 20 min
- **2. Rast** 65°C für 10 min
- **3. Rast** 72°C für 40 min
- **Abmaischen** 78°C

Brauer: Nico Leffler
Alkohol: 7,0% vol.
Stammwürze: 16,5%
Bittereinheiten: 35 IBU

Kochen

Kochdauer 80 min

- **Hopfungaben**
Hüll Melon (7,6% α), 50 min vor Kochende für 14 IBU
Hüll Melon (7,6% α), 10 min vor Kochende für 9 IBU
- **Whirlpoolhopfung/Besonderheiten**
10 min Whirlpoolrast, **Hüll Melon** (7,6% α) für 12 IBU

Gärung, Reifung und Karbonisierung

- **Gärtemperatur/Gärdauer** 15°C / 7 Tage
- **Hefestamm** Fermentis Saflager™ S-23
- **Reifung** 7 Tage Nachgärung bei 16°C,
4 Wochen Lagerung bei 5°C
- **Kalthopfung**
Zeitpunkt 24 h nach Gärbeginn,
Hüll Melon 15g, **El Dorado®** 60g
Karbonisierung Zielgehalt CO₂ (5,5g/l)

Ein Tipp vom Meister

Eine lange und kalte Lagerung macht das Bier angenehm rund.