

---

# 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

- **Hopfengaben**  
**Hüll Melon** (7,6%  $\alpha$ ), 50 min vor Kochende für 14 IBU  
**Hüll Melon** (7,6%  $\alpha$ ), 10 min vor Kochende für 9 IBU
- **Whirlpoolhopfung/Besonderheiten**  
10 min Whirlpoolrast, **Hüll Melon** (7,6%  $\alpha$ ) 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** CO<sub>2</sub> (5,5g/l)

## Ein Tipp vom Meister

Eine lange und kalte Lagerung macht das Bier angenehm rund.