

Adventinator

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 12 Liter
- Hauptguss: 15.4 Liter
- Nachguss: 5 Liter
- Gesamtbrauwasser: 20.4 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz (Böhmisch)** 3.3kg (87%)
- **Caramüch Typ II** 0.3kg (9%)
- **CARAWHEAT** 0.2kg (4%)

Gesamtschüttung: 3.8 kg

Maischplan

Einmischen bei 58 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 45 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 90 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 45 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 20 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe S-23 (untergärig)

Kommentar

Gewürzbock

1g Gewürzmischung aus Sternanis, Muskatnuss, Zimt, Nelken, Cardamon
Stopfen mit 40g Perle