

Maiglöckchen - Maibock No.1

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 20 Liter
- Hauptguss: 20.6 Liter
- Nachguss: 11.6 Liter
- Gesamtbrauwasser: 32.2 Liter

Schüttung

- **Pilsner Malz** 2.6kg (48%)
- **Wiener Malz** 1.6kg (30%)
- **Münchner Malz** 0.8kg (15%)
- **Carapils** 0.4kg (7%)

Gesamtschüttung: 5.4 kg

Maischplan

Einmischen bei 61 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 22 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 66 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 35 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 22 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe S-23 (untergärig)

Kommentar

Maibock