



Rezept für ca. 20 l Altes Helles

Ein leicht malziges, fein-würziges und süßlich erfrischendes Bier
für ca. 20 Liter Altes Helles mit 4,5% Alkohol und einer Stammwürze von 11,9%

Schüttung 600 g Pilsener Malz 3100 g Münchner Malz 650g Weizen Malz hell 5 g Farbmalz	Maischen Einmaischen bei 52°C 1. Rast: 40 Minuten bei 62°C 2. Rast: 30 Minuten bei 74°C Abmaischen bei 78°C
Brauwasser 16 l Hauptguss 12 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen Hallertau Tradition 90min Kochung bei 100°C 32g Hopfen bei Kochbeginn
Gärung und Reifung 7g obergärige Hefe bei 18-25°C Stammwürze bei Abfüllung 3,3% / Gärdauer ca. 7 Tage Karbonisierung mit 4,5 - 5,5 g/l Reifezeit 5 Wochen	

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Altes Helles
8°C somit 30 Minuten vor dem Trinken aus dem Kühlschrank nehmen

Trinkglas

leicht bauchiges Glas oder Bierkrüge

Bitte nicht aus der Flasche trinken, da ihr einerseits das Aroma eures Bieres nicht genau mitbekommt und andererseits die Farbe nicht sehen könnt. Außerdem habt ihr ein naturtrübes, ungefiltertes Bier erschaffen, mit Hefesatz. Den Hefesatz jedoch in der Flasche lassen.

Passt zu

zu diesem leicht malzigem, fein-würzigem und süßlich erfrischendem Bier passen die leichteren bayrischen Speisen mit Schwein sowie cremige Suppen, grüne Salate, weißem Fisch, milder Käse wie Gouda und auch mexikanisches Essen.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter www.gastro-brennecke.de/blog/

Unsere Empfehlungen:



[Standzylinder 200 ml Kunststoff + Bierspindel](#) 8,65 EUR Art.Nr. 0069



[Maischpaket zur Auswahl komplett mit Hopfen + Hefe für 20 L Bier](#) 15,50 EUR Art.Nr. 0045



[kleine Brauanlage 2000W um 20 Liter Bier zu brauen](#) 144,00 EUR Art.Nr. 0029



[Einlegerost für Glühweintopf Einkochautomat Brauanlage](#) 10,60 EUR Art.Nr. 0708



[Jod N 50-Lösung 30ml Stärkenachweis](#) 2,95 EUR Art.Nr. 0085



[10 Hopfenkochsäcke hopfen kochen beim Bier brauen im Kochsack](#) 4,10 EUR Art.Nr. 0274



[Läutertuch 75x75cm Filtertuch Abdecktuch](#) 7,20 EUR Art.Nr. 0079

- **Alles zum Bier Brauen, Wein, Käse und Likör selber machen**
- **Alles für den Ausschank**
- **Professionelles Barzubehör**
- **Reinigungsmittel aller Art**
- **Einweggeschirr uvm...**

Besuchen Sie unseren Shop auf www.gastro-brennecke.de !!!