



## Rezept für ca. 20 l Altes Helles

Hefe : 1x obergärig 7g  
Stammwürze: ca. 11,9%  
Abfüllzeitpunkt: ca. 3,3%  
Hauptguss: 16 l  
Nachguss: 12 l

Schüttung: 600 g Pilsener Malz  
3100 g Münchener Malz  
650 g Weizen Malz hell  
5 g Farbmalz

Bitterung: 32g Hopfen (6,5% Alpha) 32g bei Kochbeginn

2-stufiges Infusionsmaischverfahren: Einmaischen bei 40°C

1.Rast: 30 Minuten bei 50°C

2.Rast: 60 Minuten bei 66°C

Abmaischen bei 78°C

Kochzeit nach dem Abmaischen: 60- 90 min

### **Kurzanleitung:**

Geben Sie den Hauptguss in einen Topf und erhitzen Sie das Wasser auf Einmaischtemperatur.

Fügen Sie nun unter Rühren die Schüttung hinzu. Erhitzen Sie zur ersten Rast-Temperatur.

Bei der Aufwärmung der Maische sollten Sie darauf achten, die Hitze mit ca. 1°C pro Minute zu steigern. Halten Sie die Temperatur für die Dauer der Rast. Erhöhen Sie jeweils weiter zur, nächsten Rast und halten Sie jeweils die Rastzeiten ein.

Erhöhen Sie nach der letzten Rast auf 78°C und halten Sie die Temperatur für 10 Minuten.

Führen Sie die Jodprobe durch und halten Sie die Temperatur solange die Jodprobe noch blaue Farbe zeigt. (Hinweis: Wenn Sie die Zeiten einhalten ist die Jodprobe nicht zwingend nötig.)

Läutern Sie nun ab.

Kochen Sie die so erhaltene Würze und geben Sie zu den angegebenen Zeiten den Hopfen zur Würze. Achten Sie beim Kochen darauf, dass die Würze sprudelnd kocht. Wenn Sie ein weniger herbes Bier bevorzugen, wählen 60 min Kochzeit. Wenn Sie es lieber herber mögen, dann 90 min.

Entnehmen Sie den Hopfen und kühlen Sie die Würze auf Anstelltemperatur. Falls Sie weniger als die oben angegebene Liter Würze haben, verdünnen Sie die Würze mit kaltem Wasser auf das angegebene Volumen. Stellen Sie nun die Würze mit Hefe an.

Eine ausführliche Brauanleitung finden Sie unter [www.gastro-brennecke.de/de/brauanleitungen.html](http://www.gastro-brennecke.de/de/brauanleitungen.html)

Am Hafen 1

## 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**
- **Alles zum Wein machen**
- **Alles zum Käse machen**
- **Alles zum Likör machen**
- **Alles für den Ausschank**
- **Professionelles Barzubehör**
- **Reinigungsmittel aller Art**
- **Einweggeschirr**
- **uvm...**

Besuchen Sie unseren Shop auf [www.gastro-brennecke.de](http://www.gastro-brennecke.de) !!!