



## Rezept für ca. 20 l Dortmunder Export

Ein goldgelbes, malzbetontes und leicht herbes Bier

für ca. 20 Liter Dortmunder Export mit 4% Alkohol und einer Stammwürze von 11,8%

<p><b>Schüttung</b>  3100 g Pilsener Malz  1200 g Münchner Malz</p>	<p><b>Maischen</b>  Einmaischen bei 50°C  1. Rast: 20 Minuten bei 52°C  2. Rast: 40 Minuten bei 64°C  3. Rast: 20 Minuten bei 72°C  Abmaischen bei 78°C</p>
<p><b>Brauwasser</b>  16 l Hauptguss  12 l Nachguss bei 78°C</p>	<p><b>Hopfen Kochen</b>  Hallertau Tradition  90min Kochung bei 100°C  32g Hopfen bei Kochbeginn</p>
<p><b>Gärung und Reifung</b>  7g untergärige Hefe bei 12-15°C  Stammwürze bei Abfüllung 4,1% / Gärdauer ca. 7-8 Tage  Karbonisierung mit 4,5 - 5,5 g/l  Reifezeit 6 Wochen</p>	

### Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur vom Dortmunder Export

8°C somit 30 Minuten vor dem Trinken aus dem Kühlschrank nehmen.

### Trinkglas

leicht bauchiges Glas, Kelch oder Stange.

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 goldgelben, malzbetontem und leicht herbem Bier passen, reife Tomaten, Salat mit kräftig gegrillten Hähnchen und einem fruchtigen Dressing, Rinderhack.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter [www.gastro-brennecke.de/blog/](http://www.gastro-brennecke.de/blog/)

## Unsere Empfehlungen:



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



[Maispaket 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](http://www.gastro-brennecke.de) !!!