



Rezept für ca. 20 l Alt nach Düsseldorfer Art

ein spritziges, leicht malziges und herbes Bier.

Für ca. 20 Liter Düsseldorfer Art mit 4,7% Alkohol und einer Stammwürze von 12,0%

<p>Schüttung 2800 g Münchener Malz 1600 g Wiener Malz hell 30 g Farbmalz</p>	<p>Maischen Einmaischen bei 52°C 1. Rast: 10 Minuten bei 50°C 2. Rast: 60 Minuten bei 63°C 3. Rast: 20 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C</p>
<p>Brauwasser 12 l Hauptguss 16 l Nachguss bei 78°C</p>	<p>Hopfen Kochen Hallertau Tradition 90min Kochung bei 100°C 48g Hopfen bei Kochbeginn</p>
<p>Gärung und Reifung Gärung und Reifung 7g obergärige Hefe bei 13 - 20°C Stammwürze bei Abfüllung 3,3 % / Gärdauer ca. 5 Tage Karbonisierung mit 4,5 - 5,5 g/l Reifezeit 4 Wochen</p>	

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur vom Düsseldorfer Alt

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

Trinkglas

Ein langes dünnwandigeres Glas wie die Altbierstange.

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 spritzigen, leicht malzigen und herben Bier passen Eintopf, gebratener Fisch, feste nussige Käsesorten, Wurst auf Roggenbrot und Schmorbraten.

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 !!!