



Rezept für ca. 20 l Hobbybrauer Dunkel

Ein malziges, herbes und aromatisches Bier.

für ca. 20 Liter Hobbybrauer Dunkel mit 4,9% Alkohol und einer Stammwürze von 12,5%

<p>Schüttung 600 g Pilsener Malz 3.500 g Münchner Malz 220 g Cara Malz hell 40 g Farbmalz</p>	<p>Maischen Einmaischen bei 57°C 1. Rast: 10 Minuten bei 55°C 2. Rast: 35 Minuten bei 62°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 32g Hopfen bei Kochbeginn 11g Hopfen 10min vor Kochende</p>
<p>Gärung und Reifung 7g untergärige Hefe bei 10 - 14°C Stammwürze bei Abfüllung 3,3% / Gärdauer ca. 7 Tage Karbonisierung mit 4,5 - 5,5 g/l Reifezeit 6 Wochen</p>	

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von 8°C

8°C somit Kühlschrank Temperatur

Trinkglas

Ein Schwenker oder Pintglas für dunkle Biere, gern auch etwas dickwandiger.

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.

Passt zu

zu diesem malzig, herb aromatischem Bier passen Rindersteaks, Bergkäse, Wildgerichte oder krustige Schweinebraten sowie Hot Dogs.

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 !!!