

Rezept für ca. 20 l Klosterbräu

Ein malziges und fruchtiges Bier.

für ca. 20 Liter Klosterbräu mit 5,4% Alkohol und einer Stammwürze von 13,2%

<p>Schüttung 2200 g Münchener Malz 2300 g Wiener Malz hell 40 g Farbmalz</p>	<p>Maischen Einmaischen bei 38°C 1. Rast: 20 Minuten bei 38°C 2. Rast: 20 Minuten bei 52°C 3. Rast: 20 Minuten bei 64°C 4. Rast: 20 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C</p>
<p>Brauwasser 14 l Hauptguss 14 l Nachguss</p>	<p>Hopfen Kochen Hallertau Tradition 90 Minuten Kochung bei 100°C 27g Hopfen bei Kochbeginn 21g Hopfen 10 vor Kochende</p>
<p>Gärung und Reifung 7g obergärige Hefe bei 15 - 24°C Stammwürze bei Abfüllung 3,2% / Gärdauer ca. 6 Tage Karbonisierung mit 5 g/l Reifezeit 4 Wochen</p>	

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur für Klosterbräu

9-10°C somit 20 Minuten vor dem Trinken aus dem Kühlschrank holen

Trinkglas

Ein Schwenker oder Kelchglas.

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, fruchtigen Klosterbräu passen rote Fleischgerichte nicht zu scharf angebraten, Fruchtekuchen und cremige Käsesorten. Typische Biergartenküche passt ebenfalls gut.

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



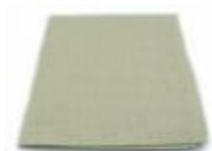
[Einlegerost für Glühweintopf Einkochautomat Brauanlage](#) 10,60 EUR Art.Nr. 0708



[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 !!!