



Rezept für ca. 20 l leichtes Rauchbier

Ein leicht rauchiges, kräftiges im Abgang süßliches Bier

für ca. 20 Liter leichtes Rauchbier mit 4,4% Alkohol und einer Stammwürze von 11,5%

<p>Schüttung 1400g Pilsener Malz 1000g Münchner Malz 200g Cara Hell Malz 1500g Rauchmalz</p>	<p>Maischen Einmaischen bei 55°C 1.Rast: 20 Minuten bei 60°C 2.Rast: 40 Minuten bei 64°C 3.Rast: 15 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C</p>
<p>Brauwasser 16 l Hauptguss 16 l Nachguss bei 78°C</p>	<p>Hopfen Kochen Hallertau Tradition 90min Kochung bei 100°C 46g Hopfen bei Kochbeginn</p>
<p>Gärung und Reifung 6g untergärige Hefe bei 10 - 12°C Stammwürze bei Abfüllung 3,2% / Gärdauer ca. 10 Tage Karbonisierung mit 4g/l Reifezeit 4-5 Wochen</p>	

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Rauchbier

10-12°C somit ca. 30min vor dem Trinken aus dem Kühlschrank holen.

Trinkglas

Mittelwandiges, längeres Glas wie ein Willy Becher oder ein bauchiger Schwenker.

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 leicht rauchigen, leicht süßlichen Bier passen kräftige Fleischgerichte, Schinken, geräucherte Würstchen, mittelharter Käse und interessanterweise Käsekuchen hervorragend.

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 !!!