



Rezept für ca. 20 l Pils

Ein frisch, herbes, prickelndes und im Abgang trockenes Bier.

für ca. 20 Liter Pils mit 4,4% Alkohol und einer Stammwürze von 11,9%

Schüttung 4000g Pilsener Malz	Maischen Einmaischen bei 38°C 1.Rast: 60 Minuten bei 63°C 3.Rast: 15 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C
Brauwasser 16 l Hauptguss 12 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen Hallertau Tradition 90min Kochung bei 100°C 16g Hopfen bei Kochbeginn 16g Hopfen 45min vor Kochende 16g Hopfen 10min vor Kochende
Gärung und Reifung 6g untergärrige Hefe bei 10 - 14°C Stammwürze bei Abfüllung 3,2% / Gärdauer ca. 7 Tage Karbonisierung mit 4,5 - 5,5 g/l Reifezeit 4 Wochen	

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Pils 6-8°C somit Kühlschrank Temperatur

Trinkglas

Pils Glas oder andere bauchige, kürzere Gläser

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 frisch, herben, prickelnden und im Abgang trockenen Bier passen klassische Sandwiches, Wiener Schnitzel, Bratwurst, Brotzeit, Geflügel, geräucherter Fisch, Nüsse, pikanter Rotschmierkäse, und ist ein idealer Begleiter zum Grillenoder als kühlender Strandbegleiter.

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 !!!