



Rezept für ca. 30 l obergäriges Helles

Ein fein-würziges und erfrischendes Bier

für ca. 30 Liter obergäriges Helles mit 5,8% Alkohol und einer Stammwürze von 14,1%

<p>Schüttung 5550g Pilsener Malz 975g Weizen Malz Hell</p>	<p>Maischen Einmaischen bei 50°C 1. Rast: 20 Minuten bei 52°C 2. Rast: 40 Minuten bei 63°C 3. Rast: 30 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C</p>
<p>Brauwasser 24 l Hauptguss 18 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 2x 7 g obergärige Hefe bei 18-25°C Gärtemperatur Abfüllzeitpunkt: Stammwürze 3,5% Vergärungsgrad 75% / Gärdauer ca. 7 Tage Karbonisierung mit 4,5 - 5,5 g/l Reifezeit 5 Wochen</p>	<p>Sonstiges Stammwürze: 14,1% Alkohol: 5,8% Bittere: 27 IBU Farbe: 8 EBC Sudhausausbeute: 70%</p>

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur Helles 8°C somit 10 Minuten vor dem Trinken aus dem Kühlschrank nehmen

Trinkglas

leicht bauchiges Glas oder Bierkrüge

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 ausgewogenem, erfrischendem Bier passen die leichteren bayrischen Speisen mit Schwein sowie cremige Suppen, grüne Salate, weißem Fisch, milder Käse wie Gouda und natürlich auch Brezeln.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter www.gastro-brennecke.de/blog/



Mehr zum Thema **Bierbrauen, Brautechnik & Zubehör** findest du hier in unserem Shop:

gastro-brennecke.de/bier-brauen

Willst du **neue Bier-sorten ausprobieren**, dann schau dir unsere Rezepte an: gastro-brennecke.de/blog/bier-rezepte



Du hast eine größere Menge Bier gebraut? Schau dir unsere **KEG´s & Bierfässer** an gastro-brennecke.de/schanktechnik/kegs-und-bierfaesser

Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: gastro-brennecke.de/brauanlagen



Keine Lust zu basteln? Dafür einmal alles richtig machen? Gerne beraten wir dich zu unseren Zapf- & Schankanlagen gastro-brennecke.de/zapfanlagen