



Rezept für ca. 30 l English Bitter

Ein malziges und leicht kräuterhopfiges Bier

für ca. 30 Liter English Bitter mit 5,4% Alkohol und einer Stammwürze von 13%

Schüttung 6510g Pilsener Malz 530g Cara Dunkel	Maischen Einmaischen bei 64°C 1. Rast: 60 Minuten bei 69°C Abmaischen bei 78°C
Brauwasser 25,5l Hauptguss 21l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen Hopfen Kochen 90min Kochung bei 100°C 53g DH-Opal Hopfen nach Kochbeginn 23g Mittelfrüh Hopfen 10 Minuten vor Kochende
Gärung und Reifung 2x Danstar Nottingham Ale 11g Bierhefe bei 17-21°C Stammwürze bei Abfüllung 3% Gärdauer ca. 5 Tage Karbonisierung mit 4g/l Reifezeit 5 Wochen	

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von English Bitter

8°C somit 10 Minuten vorher aus dem Kühlschrank holen.

Trinkglas

Typisch englische Gläser wie Stout- und Pintglas oder traditioneller Bierbecher.

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, der in der Flasche bleibt.

Passt zu

zu diesem malzig, Kräuter hopfigem English Bitter passen typische englische Speisen wie Fish & Chips, Roastbeef, Schweinefleischpastete, scharf gebratenes Wurzelgemüse und gut gereifter Cheddar Käse.

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