



Rezept für ca. 20 l Dortmunder Export

Ein goldgelbes, malzbetontes und leicht herbes Bier

für ca. 20 Liter Dortmunder Export mit 5,4% Alkohol und einer Stammwürze von 14,2%

Schüttung 3100 g Pilsener Malz 1200 g Münchner Malz 180g Caramüsch® II	Maischen Einmaischen bei 50°C 1.Rast: 20 Minuten bei 52°C 2.Rast: 40 Minuten bei 64°C 3.Rast: 20 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 42g Hopfen bei Kochbeginn
Gärung und Reifung 7g untergärige Hefe bei 12-15°C Stammwürze bei Abfüllung 4,1% / Gärdauer ca. 7-8 Tage Karbonisierung mit 4,5 - 5,5 g/l Reifezeit 6 Wochen	Bittere: 31 IBU Farbe: 19 EBC Stammwürze in°Plato: 14,2% Alkoholgehalt: 5,4% Sudausbeute: 70%

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur vom Dortmunder Export

8°C somit 30 Minuten vor dem Trinken aus dem Kühlschrank nehmen.

Trinkglas

leicht bauchiges Glas, Kelch oder Stange.

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 malzbetontem und leicht herbem Bier passen würzige Wurstsalate, Salat mit kräftig gegrillten Hähnchen, Eintopfgerichte und Obazda.

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