



## Rezept für ca. 30 l Alt nach Düsseldorfer Art

ein spritziges, leicht malziges und herbes Bier.

Für ca. 30 Liter Düsseldorfer Art mit 5,8% Alkohol und einer Stammwürze von 13,9%

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Schüttung</b><br/>         4200 g Münchener Malz<br/>         2400 g Wiener Malz hell<br/>         45 g Caramüsch® II</p>  | <p><b>Maischen</b><br/>         Einmaischen bei 52°C<br/>         1.Rast: 10 Minuten bei 50°C<br/>         2.Rast: 60 Minuten bei 63°C<br/>         3.Rast: 20 Minuten bei 72°C<br/>         Abmaischen bei 78°C</p> |
| <p><b>Brauwasser</b><br/>         6 l Hauptguss<br/>         8 l Nachguss bei 78°C</p>   | <p><b>Hopfen Kochen</b><br/>         90min Kochung bei 100°C<br/>         72 g Hopfen Spalter Select (5,8% Alphasäure) bei Kochbeginn</p>  |
| <p><b>Gärung und Reifung</b><br/>         Gärung und Reifung<br/>         2x 7g obergärige Hefe bei 18°C<br/>         Abfüllzeitpunkt Stammwürze 3,3 % / Gärdauer ca. 5 Tage<br/>         Karbonisierung mit 4,5 - 5,5 g/l<br/>         Reifezeit 4 Wochen</p> | <p><b>Bittere:</b> 36 IBU<br/> <b>Farbe:</b> 21 EBC<br/> <b>Stammwürze in°Plato:</b> 13,9%<br/> <b>Alkoholgehalt:</b> 5,8%<br/> <b>Sudausbeute:</b> 70%</p>  |

### Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur vom Düsseldorfer Alt 8°C.

### Trinkglas

Ein langes dünnwandiges Glas wie die Altbierstange.

### Passt zu

Dieses spritzig, leicht herb malzige Bier passt zu Eintöpfen, gebratenem Fisch, nussigen Käsesorten, Wurst auf Roggenbrot oder zu Schmorbraten.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter [www.gastro-brennecke.de/blog/](http://www.gastro-brennecke.de/blog/)



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

[gastro-brennecke.de/bier-brauen](https://gastro-brennecke.de/bier-brauen)

Willst du **neue Bier-sorten ausprobieren**, dann schau dir unsere Rezepte an: [gastro-brennecke.de/blog/bier-rezepte](https://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](https://gastro-brennecke.de/schanktechnik/kegs-und-bierfaesser)

Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: [gastro-brennecke.de/brauanlagen](https://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](https://gastro-brennecke.de/zapfanlagen)