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%

Schüttung 4200 g Münchener Malz 2400 g Wiener Malz hell 45 g Caramünch® II	**Maischen** Einmaischenbei 52°C 1.Rast: 10 Minuten bei 50°C 2.Rast: 60 Minuten bei 63°C 3.Rast: 20 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C
Brauwasser 18 l Hauptguss 24 l Nachguss bei 78°C	**Hopfen Kochen** 90min Kochung bei 100°C 72 g Hopfen Spalter Select (5,8% Alphasäure) bei Kochbeginn
Gärung und Reifung Gärung und Reifung 2x 7g obergärige Hefe bei 18°C Abfüllzeitpunkt Stammwürze 3,3 % / Gärdauer ca. 5 Tage Karbonisierung mit 4,5 - 5,5 g/l Reifezeit 4 Wochen	**Bittere:** 36 IBU **Farbe:** 21 EBC **Stammwürze in°Plato:** 13,9% **Alkoholgehalt:** 5,8% **Sudausbeute:** 70%

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/

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