



## Rezept für ca. 10 l Altes Helles

Ein leicht malziges, fein-würziges und süßlich erfrischendes Bier  
 für ca. 10 Liter Altes Helles mit 5,5% Alkohol und einer Stammwürze von 13,6%

<b>Schüttung</b> 300 g Pilsener Malz 1550 g Münchner Malz 330g Weizen Malz hell 2 g Caramüsch® II	<b>Maischen</b> Einmaischen bei 52°C 1.Rast: 40 Minuten bei 62°C 2.Rast: 30 Minuten bei 74°C Abmaischen bei 78°C
<b>Brauwasser</b> 8 l Hauptguss 6 l Nachguss bei 78°C	<b>Hopfen Kochen</b> <b>Hallertau Tradition</b> 90min Kochung bei 100°C 16g Hopfen bei Kochbeginn
<b>Gärung und Reifung</b> 7g obergärige Hefe bei 18-25°C Stammwürze bei Abfüllung 3,3°P / Gärdauer ca. 7 Tage Karbonisierung mit 4,5 - 5,5 g/l Reifezeit 5 Wochen	<b>Stammwürze:</b> 13,6% <b>Alkohol:</b> 5,5% <b>Bittere:</b> 27 IBU <b>Farbe:</b> 19 EBC <b>Sudhausausbeute:</b> 70%

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

Trinktemperatur von Altes Helles  
 8°C somit 30 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 leicht malzigem, fein-würzigem und süßlich erfrischendem Bier passen die leichteren bayrischen Speisen mit Schwein sowie cremige Suppen, grüne Salate, weißem Fisch, milder Käse wie Gouda und auch mexikanisches Essen.

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)