



Rezept für ca. 20 l Roggenbier

ein würziges vollmundiges Roggenbier mit einem frischen fruchtigen Aroma.
 Für ca. 20 Liter obergärigen Roggenbier mit 6,6% Alkohol und einer Stammwürze von 15,3%.

Schüttung 2700g Wiener Malz 940g Roggen Malz 560g Cara Hell Malz 470g Weizen Hell Malz	Maischen Einmaischen bei 65°C 1.Rast: 60 Minuten bei 63°C 2.Rast: 20 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C
Brauwasser 20 l Hauptguss 7 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen 90 Minuten Kochung bei 100°C 20g Hallertau Tradition 20 min nach Kochbeginn; 10g Cascade 10 min vor Kochende; 10g Cascade nach Ausstellung der Hitze für Aroma/Bitterung
Gärung und Reifung Safale US-05 bei 15 - 24°C Endvergärungsgrad bei 75%, Extrakt im Jungbier 3,7% / Gärdauer ca. 10 Tage bei 20°C Karbonisierung mit 7,5g/l Reifezeit 5-6 Wochen	Bittere: 23 IBU Farbe: 18 EBC Stammwürze in°Plato: 15,3% Alkoholgehalt: 6,6% Sudausbeute: 70%

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur vom Roggenbier
 10°C somit ca. 20min vor dem Trinken aus dem Kühlschrank holen.

Trinkglas

Gläser mit dicker Wand oder Kelche, die das würzig aromatische im Bier betonen wie ein Pintglas.

Passt zu

zu diesem würzig frischen Bier passt gebratenes Hähnchen, Burger oder auch cremiger Camembert.

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