



## Rezept für ca. 10 l leichtes Rauchbier

Ein leicht rauchiges, kräftiges im Abgang süßliches Bier

für ca. 10 Liter leichtes Rauchbier mit 4,4% Alkohol und einer Stammwürze von 11,5%

<p><b>Schüttung</b>          500g Pilsener Malz          475g Münchner Malz          150g Cara Hell Malz          700g Rauchmalz</p>	<p><b>Maischen</b>          Einmaischen bei 55°C          1.Rast: 20 Minuten bei 60°C          2.Rast: 40 Minuten bei 64°C          3.Rast: 15 Minuten bei 72°C          Abmaischen bei 78°C</p>
<p><b>Brauwasser</b>          6,5 l Hauptguss          7 l Nachguss bei 78°C</p>	<p><b>Hopfen Kochen</b>          Hallertau Tradition          90min Kochung bei 100°C          22g Hopfen bei Kochbeginn</p>
<p><b>Gärung und Reifung</b>          7g untergärige Hefe bei 10 - 12°C          Stammwürze bei Abfüllung 3,2% / Gärdauer ca. 10 Tage          Karbonisierung mit 4g/l          Reifezeit 4-5 Wochen</p>	<p><b>Bittere:</b> 40 IBU  <b>Farbe:</b> 13 EBC  <b>Stammwürze in°Plato:</b> 11,5%  <b>Alkoholgehalt:</b> 4,4%  <b>Sudausbeute:</b> 70%</p>

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

Trinktemperatur von Rauchbier

10-12°C somit ca. 30min vor dem Trinken aus dem Kühlschrank holen.

### Trinkglas

Mittelwandiges, längeres Glas wie ein Willy Becher oder ein bauchiger Schwenker.

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.

### Passt zu

zu diesem leicht rauchigen, leicht süßlichen Bier passen kräftige Fleischgerichte, Schinken, geräucherte Würstchen, mittelharter Käse und interessanterweise Käsekuchen hervorragend.

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)