



## Rezept für ca. 20 l Pils

Einfrisch, herbes, prickelndes und im Abgang trockenes Bier.

Für ca. 20 Liter Pils mit 4,8% Alkohol und einer Stammwürze von 11,9%

<b>Schüttung</b> 3700g Pilsener Malz	<b>Maischen</b> Einmaischen bei 38°C 1.Rast: 60 Minuten bei 63°C 2.Rast: 15 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C
<b>Brauwasser</b> 16 l Hauptguss 11 l Nachguss bei 78°C	<b>Hopfen Kochen</b> <b>Hallertau Tradition</b> 90min Kochung bei 100°C 16g Hopfen bei Kochbeginn 16g Hopfen 45min vor Kochende 16g Hopfen 10min vor Kochende
<b>Gärung und Reifung</b> 7g untergärende Hefe bei 10 – 14°C Stammwürze bei Abfüllung 3,2% / Gärdauer ca. 7 Tage Karbonisierung mit 4,5 – 5,5 g/l Reifezeit 4 Wochen	<b>Bittere:</b> 36 IBU <b>Farbe:</b> 7 EBC <b>Stammwürze in°Plato:</b> 11,9% <b>Alkoholgehalt:</b> 4,8% <b>Sudausbeute:</b> 70%

### Empfehlung von Anja - Die Bier Sommelière

Trinktemperatur von Pils 6-8°C somit Kühlschranks Temperatur

### Trinkglas

Pils Glas oder andere bauchige, kürzere Gläser. 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 frisch, herben, prickelnden und im Abgang trockenen Bier passen klassische Sandwiches, Wiener Schnitzel, Bratwurst, Brotzeit, Geflügel, geräucherter Fisch, Nüsse, pikanter Rotschmierkäse, und ist ein idealer Begleiter zum Grillen oder als kühlender Strandbegleiter.



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)