



Rezept für ca. 30 l Kellerbier

Ein fruchtiges, herbes, naturtrübes Bier mit einer angenehmen Hopfenbittere, erfrischend und trocken im Abgang. Für ca. 30 Liter helles Kellerbier mit 5% Alkohol und einer Stammwürze von 12,4°Plato.

<p>Schüttung 3150 g Münchner Malz Typ II 2700 g Pilsener Malz 300 g Cara Bohemian Malz</p>	<p>Maischen Einmaischen bei 50°C 1. Rast: 30 Minuten bei 50°C 2. Rast: 20 Minuten bei 63°C (Vollmundigkeit) 3. Rast: 20 Minuten bei 72°C 4. Rast: 10 Minuten bei 76°C (Vollmundigkeit) Abmaischen bei 78°C</p>
<p>Brauwasser 22,5 l Hauptguss 23,25 l Nachguss bei 78°C</p>	<p>Hopfen Kochen 90min Kochung bei 100°C 13,5g Magnum Hopfen (13,9% Alphasäure) nach 30min 60g Mittelfrüh (4,4% Alphasäure) 5min vor Kochende</p>
<p>Gärung und Reifung 3x 11,5g untergärig Hefe W34/70 bei 15°C Gärtemperatur (bitte beachten: je tiefer die Gärtemperatur desto deutlich höher die Hefemenge) Stammwürze bei Abfüllung 3,1°Plato / Gärdauer ca. 2-3 Wochen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diacetylrast 18-20°C für 3 Tage • Reifezeit: 4 Wochen bei 10-13°C 	<p>Um den typischen Barrique also Holzfass Charakter des Bieres zu erreichen, können 200g Eichenholz Chips französisch medium toasted in einem Hopfenbeutel am Ende der Hauptgärung für 3 Tage eingehängt werden.</p> <p>Um eine erfrischende Note im Bier zu haben, weichen wir von der Tradition ab. Denn früher ließ man in den hölzernen Gärbottichen das Spundloch offen, so dass das bei der Gärung entstehende CO₂ einfach entweichen konnte. Heißt also, dass das Kellerbier in aller Regel weniger Kohlensäure hatte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Traditionell: abfüllen bei 0,2bar in KEG oder Fass • Modern: Karbonisierung auf 2-3g/l

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur von Kellerbier

8°C somit 30 Minuten vor dem Trinken aus dem Kühlschrank nehmen

Trinkglas

Schwenker Glas zur Betonung der Würzigkeit. Bitte gönnt eurem Bier das richtige Glas und die richtige Temperatur.

Passt zu

Zu diesem erfrischendem, bernsteinfarbenen Kellerbier passen Suppen mit Sahnehaube, deftige Brotzeit, Hühnchen oder Weichkäse wie Camembert.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter www.gastro-brennecke.de/blog/



BRENNECKES BIERBRAU BUCH

BIERBRAU BUCH FÜR ANFÄNGER

HIER FINDEST DU ALLES, WAS DU WISSEN
MUSST DAMIT DEIN ERSTES BIER GELINGT



GASTRO-BRENNECKE.DE

**FACHHANDEL FÜR
BRAUTECHNIK & ZUBEHÖR**

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



GASTRO
BRENNECKE
"SEIT 1984"

**Fachhandel Nr. 1
für HOBBYBRAUER**

Du hast eine größere Menge Bier gebraut?
Schau dir unsere **KEG's & Bierfässer** an gastro-brennecke.de/schanktechnik/kegs-und-bierfaesser



GASTRO-BRENNECKE.DE

**FACHHANDEL FÜR
KEG & BIERFÄSSER**

Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: gastro-brennecke.de/brauanlagen



GASTRO-BRENNECKE.DE

**FACHHANDEL FÜR
BRAUANLAGEN**



GASTRO-BRENNECKE.DE

**EXPERTE
FÜR SCHANKANLAGEN**

Keine Lust zu basteln? Dafür einmal alles richtig machen? Gerne beraten wir dich zu unseren Zapf- & Schankanlagen gastro-brennecke.de/zapfanlagen