



## Rezept für ca. 50 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> 1500 g Pilsener Malz 7750 g Münchner Malz 1630g Weizen Malz hell 30 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> 40 l Hauptguss 30 l Nachguss bei 78°C	<b>Hopfen Kochen</b> <b>Hallertau Tradition</b> 90min Kochung bei 100°C 80g Hopfen bei Kochbeginn
<b>Gärung und Reifung</b> 3x 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/)



# 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](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)



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](https://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](https://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](https://gastro-brennecke.de/zapfanlagen)