



## Rezept für ca. 50 l Hobbybrauer Dunkel

Ein malziges, herbes und aromatisches Bier.

für ca. 50 Liter Hobbybrauer Dunkel mit 4,9% Alkohol und einer Stammwürze von 12,5%

<b>Schüttung</b> 1500 g Pilsener Malz 8750 g Münchner Malz 550 g Cara Malz hell 100 g Caramüsch® II	<b>Maischen</b> Einmaischen bei 57°C 1. Rast: 10 Minuten bei 55°C 2. Rast: 35 Minuten bei 62°C 3. Rast: 20 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C
<b>Brauwasser</b> 30 l Hauptguss 40 l Nachguss bei 78°C	<b>Hopfen Kochen</b> Hallertau Tradition 90min Kochung bei 100°C 80 g Hopfen bei Kochbeginn 30 g Hopfen 10min vor Kochende
<b>Gärung und Reifung</b> 3x 7g untergärrige Hefe bei 10 - 14°C Stammwürze bei Abfüllung 3,3% / Gärdauer ca. 7 Tage Karbonisierung mit 4,5 - 5,5 g/l Reifezeit 6 Wochen	<b>Bittere:</b> 33 IBU <b>Farbe:</b> 22 EBC <b>Stammwürze in°Plato:</b> 12,5% <b>Alkoholgehalt:</b> 4,9% <b>Sudausbeute:</b> 70%

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

Trinktemperatur von 8°C

8°C somit Kühlschrank Temperatur

### Trinkglas

Ein Schwenker oder Pintglas für dunkle Biere, gern auch etwas dickwandiger.

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 malzig, herb aromatischem Bier passen Rindersteaks, Bergkäse, Wildgerichte oder krustige Schweinebraten sowie Hot Dogs.

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)