



Rezept für ca. 30 l leichtes Rauchbier

Ein leicht rauchiges, kräftiges im Abgang süßliches Bier

für ca. 30 Liter leichtes Rauchbier mit 4,4% Alkohol und einer Stammwürze von 11,5%

<p>Schüttung 1500g Pilsener Malz 1425g Münchner Malz 450g Cara Hell Malz 2100g Rauchmalz</p>	<p>Maischen 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>Brauwasser 19,5 l Hauptguss 21 l Nachguss bei 78°C</p>	<p>Hopfen Kochen Hallertau Tradition 90min Kochung bei 100°C 66g Hopfen bei Kochbeginn</p>
<p>Gärung und Reifung 2x 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>Bittere: 40 IBU Farbe: 13 EBC Stammwürze in°Plato: 11,5% Alkoholgehalt: 4,4% Sudausbeute: 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/



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



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

Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: 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