



## Rezept für ca. 20 l Märzen

Das Rezept für ein Märzen Bier reicht für ca. 20 Liter mit 5,6% Alkohol und einer Stammwürze von 13,6%.

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Schüttung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2000g Pilsener Malz</li> <li>• 1500g Münchener Malz</li> <li>• 560g Wiener Malz</li> <li>• 260g Cara Pils</li> </ul>   | <p><b>Maischen</b></p> <p>Einmaischen bei 53°C</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rast: 15 Minuten bei 53°C</li> <li>2. Rast: 30 Minuten bei 64°C</li> <li>3. Rast: 30 Minuten bei 72°C</li> <li>4. Rast: 15 Minuten bei 73°C</li> </ol> <p>Abmaischen bei 78°C</p> |
| <p><b>Brauwasser</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 13 l Hauptguss</li> <li>• 14 l Nachguss bei 78°C</li> </ul>   | <p><b>Hopfen Kochen</b></p> <p>90min Kochung bei 100°C<br/>         20g Hopfen Hallertauer Tradition bei Kochbeginn<br/>         9g Hopfen Tettnanger nach 40 Minuten<br/>         9g Hopfen Tettnanger nach 60 Minuten</p>  |
| <p><b>Gärung und Reifung</b><br/>         2x 11,5g untergärige W34/70 Hefe bei 10 - 14°C<br/>         Stammwürze bei Abfüllung 3%<br/>         Gärdauer ca. 10 Tage<br/>         Karbonisierung mit 6-7g/l<br/>         Reifezeit 12 Wochen</p> | <p><b>Bittere:</b> 28 IBU<br/> <b>Farbe:</b> 14 EBC<br/> <b>Stammwürze in°Plato:</b> 13,6%<br/> <b>Alkoholgehalt:</b> 5,6%<br/> <b>Sudausbeute:</b> 70%</p>  |

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

Trinktemperatur 8°C somit ca. 15min vor dem Trinken aus dem Kühlschrank holen.

### Trinkglas

Dickwandiger Krug oder Masskrug aus Glas, Stein oder Ton damit das Bier schön kühl gehalten wird. 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 karamelligen vollmundigen Bier passt natürlich die fränkischen Biergartenküche. Hier besonders Schweinswürstchen. Aber auch andere kräftig gewürzten Speisen bis hin zu Pasta. Jedoch sollte das Essen immer mit dem Bier von seiner Vollmundigkeit mithalten können.

**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)