



## Rezept für ca. 30 l Dortmunder Export

Ein goldgelbes, malzbetontes und leicht herbes Bier  
für ca. 30 Liter Dortmunder Export mit 5,4% Alkohol und einer Stammwürze von 14,2%

<b>Schüttung</b> 4650 g Pilsener Malz 1800 g Münchner Malz 270g Caramüsch® II	<b>Maischen</b> Einmaischen bei 50°C 1.Rast: 20 Minuten bei 52°C 2.Rast: 40 Minuten bei 64°C 3.Rast: 20 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C
<b>Brauwasser</b> 24 l Hauptguss 18 l Nachguss bei 78°C	<b>Hopfen Kochen</b> Hallertau Tradition 90min Kochung bei 100°C 63g Hopfen bei Kochbeginn
<b>Gärung und Reifung</b> 2x 7g untergärige Hefe bei 12-15°C Stammwürze bei Abfüllung 4,1% / Gärdauer ca. 7-8 Tage Karbonisierung mit 4,5 - 5,5 g/l Reifezeit 6 Wochen	<b>Bittere:</b> 31 IBU <b>Farbe:</b> 19 EBC <b>Stammwürze in°Plato:</b> 14,2% <b>Alkoholgehalt:</b> 5,4% <b>Sudausbeute:</b> 70%

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

Trinktemperatur vom Dortmunder Export  
8°C somit 30 Minuten vor dem Trinken aus dem Kühlschrank nehmen.

### Trinkglas

leicht bauchiges Glas, Kelch oder Stange.

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 malzbetontem und leicht herbem Bier passen würzige Wurstsalate, Salat mit kräftig gegrillten Hähnchen, Eintopfgerichte und Obazda.

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)