



## Rezept für ca. 30 l Roggenbier

ein würziges vollmundiges Roggenbier mit einem frischen fruchtigen Aroma.  
 Für ca. 30 Liter obergärigen Roggenbier mit 6,6% Alkohol und einer Stammwürze von 15,3%.

<b>Schüttung</b> 4050g Wiener Malz 1410g Roggen Malz 840g Cara Hell Malz 705g Weizen Hell Malz	<b>Maischen</b> Einmaischen bei 65°C 1.Rast: 60 Minuten bei 63°C 2.Rast: 20 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C
<b>Brauwasser</b> 30 l Hauptguss 10,5 l Nachguss bei 78°C	<b>Hopfen Kochen</b> 90 Minuten Kochung bei 100°C 30g Hallertau Tradition 20 min nach Kochbeginn; 15g Cascade 10 min vor Kochende; 15g Cascade nach Ausstellung der Hitze für Aroma/Bitterung
<b>Gärung und Reifung</b> 2x Safale 11,5g US-05 bei 15 - 24°C Endvergärungsgrad bei 75%, Extrakt im Jungbier 3,7% / Gärdauer ca. 10 Tage bei 20°C Karbonisierung mit 7,5g/l Reifezeit 5-6 Wochen	<b>Bittere:</b> 23 IBU <b>Farbe:</b> 18 EBC <b>Stammwürze in°Plato:</b> 15,3% <b>Alkoholgehalt:</b> 6,6% <b>Sudausbeute:</b> 70%

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

Trinktemperatur vom Roggenbier  
 10°C somit ca. 20min vor dem Trinken aus dem Kühlschrank holen.

### Trinkglas

Gläser mit dicker Wand oder Kelche, die das würzig aromatische im Bier betonen wie ein Pintglas.

### Passt zu

zu diesem würzig frischen Bier passt gebratenes Hähnchen, Burger oder auch cremiger Camembert.

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)