



Rezept für ca. 20 l Hobbybrauer Dunkel

Ein malziges, herbes und aromatisches Bier.

für ca. 20 Liter Hobbybrauer Dunkel mit 4,9% Alkohol und einer Stammwürze von 12,5%

<p>Schüttung 600 g Pilsener Malz 3.500 g Münchner Malz 220 g Cara Malz hell 40 g Caramünch® II</p>	<p>Maischen 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</p>
<p>Brauwasser 12 l Hauptguss 16 l Nachguss bei 78°C</p>	<p>Hopfen Kochen Hallertau Tradition 90min Kochung bei 100°C 32g Hopfen bei Kochbeginn 11g Hopfen 10min vor Kochende</p>
<p>Gärung und Reifung 7g untergärende 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</p>	<p>Bittere: 33 IBU Farbe: 22 EBC Stammwürze in°Plato: 12,5% Alkoholgehalt: 4,9% Sudausbeute: 70%</p>

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/



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