



Rezept für ca. 50 l obergäriges Helles

Ein fein-würziges und erfrischendes Bier

für ca. 50 Liter obergäriges Helles mit 5,8% Alkohol und einer Stammwürze von 14,1%

Schüttung 9250g Pilsener Malz 1625g Weizen Malz Hell	Maischen Einmaischen bei 50°C 1. Rast: 20 Minuten bei 52°C 2. Rast: 40 Minuten bei 63°C 3. Rast: 30 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C
Brauwasser 40 l Hauptguss 30 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen Hallertau Tradition 90min Kochung bei 100°C 80g Hopfen bei Kochbeginn
Gärung und Reifung 3x 7 g obergärige Hefe bei 18-25°C Gärtemperatur Abfüllzeitpunkt: Stammwürze 3,5% Vergärungsgrad 75% / Gärdauer ca. 7 Tage Karbonisierung mit 4,5 - 5,5 g/l Reifezeit 5 Wochen	Sonstiges Stammwürze: 14,1% Alkohol: 5,8% Bittere: 27 IBU Farbe: 8 EBC Sudhausausbeute: 70%

Empfehlung von Die Bier Sommelière Anja Kober-Stegemann

Trinktemperatur Helles 8°C somit 10 Minuten vor dem Trinken aus dem Kühlschrank nehmen

Trinkglas

leicht bauchiges Glas oder Bierkrüge

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 ausgewogenem, erfrischendem Bier passen die leichteren bayrischen Speisen mit Schwein sowie cremige Suppen, grüne Salate, weißem Fisch, milder Käse wie Gouda und natürlich auch Brezeln.

Unser kostenloses Bierbrau Buch findet Ihr unter www.gastro-brennecke.de/blog/



BRENNECKES BIERBRAU BUCH

BIERBRAU BUCH FÜR ANFÄNGER

HIER FINDEST DU ALLES, WAS DU WISSEN
MUSST DAMIT DEIN ERSTES BIER GELINGT



GASTRO-BRENNECKE.DE

**FACHHANDEL FÜR
BRAUTECHNIK & ZUBEHÖR**

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



GASTRO
BRENNECKE
"SEIT 1984"

**Fachhandel Nr. 1
für HOBBYBRAUER**

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



GASTRO-BRENNECKE.DE

**FACHHANDEL FÜR
KEG & BIERFÄSSER**

Hier findest unsere **automatischen Brauanlagen & Braukessel** in verschiedenen Größen: gastro-brennecke.de/brauanlagen



GASTRO-BRENNECKE.DE

**FACHHANDEL FÜR
BRAUANLAGEN**

Keine Lust zu basteln? Dafür einmal alles richtig machen? Gerne beraten wir dich zu unseren Zapf- & Schankanlagen gastro-brennecke.de/zapfanlagen



GASTRO-BRENNECKE.DE

**EXPERTE
FÜR SCHANKANLAGEN**