



Rezept für ca. 10 l Pils

Einfrisch, herbes, prickelndes und im Abgang trockenes Bier.

Für ca. 10 Liter Pils mit 4,8% Alkohol und einer Stammwürze von 11,9%

Schüttung 1850g Pilsener Malz	Maischen Einmaischen bei 38°C 1.Rast: 60 Minuten bei 63°C 2.Rast: 15 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C
Brauwasser 8 l Hauptguss 5,5 l Nachguss bei 78°C	Hopfen Kochen Hallertau Tradition 90min Kochung bei 100°C 8g Hopfen bei Kochbeginn 8g Hopfen 45min vor Kochende 8g Hopfen 10min vor Kochende
Gärung und Reifung 3,5g untergärrige Hefe bei 10 – 14°C Stammwürze bei Abfüllung 3,2% / Gärdauer ca. 7 Tage Karbonisierung mit 4,5 – 5,5 g/l Reifezeit 4 Wochen	Bittere: 36 IBU Farbe: 7 EBC Stammwürze in°Plato: 11,9% Alkoholgehalt: 4,8% Sudausbeute: 70%

Empfehlung von Anja - Die Bier Sommelière

Trinktemperatur von Pils 6-8°C somit Kühlschranks Temperatur

Trinkglas

Pils Glas oder andere bauchige, kürzere Gläser. 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 frisch, herben, prickelnden und im Abgang trockenen Bier passen klassische Sandwiches, Wiener Schnitzel, Bratwurst, Brotzeit, Geflügel, geräucherter Fisch, Nüsse, pikanter Rotschmierkäse, und ist ein idealer Begleiter zum Grillen oder als kühlender Strandbegleiter.



BRENNECKES BIERBRAU BUCH

BIERBRAU BUCH FÜR ANFÄNGER

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



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