



## Rezept für ca. 30 l Klosterbräu

Ein malziges und fruchtiges Bier.

für ca. 30 Liter Klosterbräu mit 6,3% Alkohol und einer Stammwürze von 14,4%

<b>Schüttung</b> 3300 g Münchener Malz 3450 g Wiener Malz hell 60 g Caramüsch® II	<b>Maischen</b> Einmaischen bei 38°C 1. Rast: 20 Minuten bei 52°C 2. Rast: 20 Minuten bei 64°C 3. Rast: 20 Minuten bei 72°C Abmaischen bei 78°C
<b>Brauwasser</b> 21 l Hauptguss 21 l Nachguss	<b>Hopfen Kochen</b> Hallertau Tradition (6,5% Alphasäure) 90 Minuten Kochung bei 100°C 41g Hopfen bei Kochbeginn 31g Hopfen 10 Minuten vor Kochende
<b>Gärung und Reifung</b> 2x 7g obergärige Hefe bei 21°C Stammwürze bei Abfüllung 2,9% / Gärdauer ca. 6-8 Tage Karbonisierung mit 5 g/l Reifezeit 4 Wochen	<b>Sonstiges</b> <b>Bittere:</b> 27 IBU <b>Farbe:</b> 21 EBC <b>Stammwürze in°Plato:</b> 14,4% <b>Alkoholgehalt:</b> 6,3% <b>Sudausbeute:</b> 70%

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

Trinktemperatur für Klosterbräu

9-10°C somit 20 Minuten vor dem Trinken aus dem Kühlschrank holen

### Trinkglas

Ein Schwenker oder Kelchglas.

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, fruchtigen Klosterbräu passen rote Fleischgerichte nicht zu scharf angebraten, Fruchtekuchen und cremige Käsesorten. Typische Biergartenküche passt ebenfalls gut.

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)