BRAUWOLFS EXPORT

DORTMUNDER EXPORT

#BIER ERLEBEN UND GENIESSEN

Für 20 Liter ◇ 13 °P ◇ 22 IBU ◇ 9 EBC ◇ 5.4 % vol.

Kohle, Stahl und Bier *– der Dreiklang des Reviers. Das Dortmunder Export, zum ersten Mal 1843 gebraut von Heinrich Wenker, machte Dortmund und diesen Bierstil weltweit berühmt. Nachdem die Pilsener Brauart das Dortmunder Export fast vom hiesigen Biermarkt verdrängt hat, ist es nun an der Zeit diesem Bierstil wieder Leben einzuhauchen. Mit BrauWolfs Export hat Christian Wolf sein eigenes Dortmunder Export geschaffen. Der Braumeister und Biersommelier aus Dortmund wünscht gut Sud an den heimischen Kesseln.* ***Glück auf und Prost***

Maischen

4050 g Pilsener Malz (92 %)

350 g Münchner Malz (8 %)

Hauptguss 13,5 Liter mit 61 °C

10 min Rast bei 56 °C

10 min Rast bei 64 °C

25 min Rast bei 72 °C

Abmaischen bei 78 °C

Nachguss: 14 Liter mit 78 °C

Würzekochen

Kochzeit: 70 min

Zur Vorderwürze: 30 g Hersbrucker 4,7 % α

0 min Kochen: 30 g Hersbrucker 4,7 % α

(Nachisomerisierungszeit ca. 15 min)

Gärung

Gärtemperatur: 10-12 °C (untergärig)

Hefe: M76 Bavarian Lager

Karbonisierung: 5 g CO2/L

(entspricht einer Zuckerzugabe von 5,5 g Zucker pro Liter zur Nachgärung)