



FLORIAN NAHRWOLD

Gewinner Wettbewerbsbier
2024

Der Gewinner der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer 2024 ist Florian Nahrwold aus Hamburg. Mit seiner Interpretation eines Belgian Blonde Ales konnte er sich gegen 200 andere Teilnehmer beweisen. Er überzeugt die Jury mit einer sommerlichen Frische und harmonisch ausbalancierten Frucht- und Gewürznoten. Das Belgian Blonde Ale ist ein obergäriges Bier mit einer Stammwürze von 15% und einem Alkoholgehalt von 7,5% vol. Trotz des erhöhten Alkoholgehaltes ist das Bier sehr gut trinkbar.



Störtebeker Braumanufaktur GmbH
Greifswalder Chaussee 84-85
18439 Stralsund

Tel. +49 (0) 3831 255 0
Mail hobbybrauer@stoertebeker.com

 @deutsche-meisterschaft-der-hobbybrauer
 @dtmeisterschaft-der-hobbybrauer



8. DEUTSCHE MEISTERSCHAFT DER HOBBYBRAUER GEWINNERSUD



REZEPT FÜR 30 LITER BELGIAN BLONDE ALE

Brauer: Florian Nahrwold

Alkohol: 7,5% vol.

Stammwürze: 15%

Bittereinheiten: 19 IBU

Die goldene Farbe entsteht durch die Kombination von hellem Gerstenmalz und Karamellmalz. Ein belgischer Hefestamm bringt eine ausgewogene Aromavielfalt von Pfirsich und Gewürznoten hervor und sorgt für eine feine Kohlensäure. Die Hopfensorten East Kent Golding, Saphir und Ariana geben dem Bier eine zurückhaltende Bitterkeit. Die Genustemperatur liegt bei 8°C.

Schüttung

Pilsener Malz 6,5kg

Karamell Belge Malz 0,27kg

Haferflocken 0,10kg

Wasser

Hauptguss 21 Liter

Nachguss 11 Liter

Maischen

- **Einmaischen** 66°C
- **1. Rast** 63°C für 30 min
- **2. Rast** 72°C für 20 min
- **Abmaischen** 72°C

Kochen

Kochdauer 60 min

East Kent Golding 26g 4,9% α -Säure (Vorderwürze)

Spahir: 10g 4,7% α -Säure 30 min

Hallertauer Ariana 7g 10,9% α -Säure 30 min

Spahir: 7g 4,7% α -Säure 5 min

Nach Kochende: Zugabe 300g Brauner Kandis-Zucker

Gärung, Reifung und Karbonisierung

- **Hefe** Lallemand Lalbrew Abbaye
- **Anstelltemperatur** 17 °C, nach 3 Tagen auf 19 °C erhöhen
- **Karbonisierung** 5g/l
- **Hauptgärung** 10 Tage
- **Nachgärung** in der Flasche

Tipp des Meisters

»Zurückhaltender Einsatz des Carabelge-Malzes sowie des Hopfens. Im Vordergrund steht die goldene Farbe des Bieres. Für eine optimale Balance des Geschmacks sollte die Hefe nicht wärmer als 19°C vergären. Der Kandiszucker kann vorab im heißen Wasser aufgelöst werden, wenn er nicht direkt nach Kochenende hinzugeben wird.«