



WEYERMANN® Nr. 52 IPLager

Bierbeschreibung

Als Bierstil kann man India Pale Lager entweder als untergäriges, amerikanisches IPA oder als „IPA-ähnliches“ Lagerbier mit viel amerikanischem Hopfen verstehen. Die gelborange auftretende, malzbetonte, opale Weyermann® Kreation geht mit ihrem schlanken Körper eher in die Richtung der zweiten Interpretation. Die Schüttung besteht zu 30% aus Weyermann® Münchner Malz Typ 2 und Weyermann® CARAHELL®. Über der feinen, kompakten Schaumkrone steigt ein kräftiges und hopfiges Bukett aus roten Früchten, Beeren und Cassis auf. Die älteste amerikanische Hopfensorte, der scharfe Piment-und-Pfeffer-artige Cluster, sorgt für die Bittere. Der blumig-würzige Columbus und die milden Zitrusnoten von Galena liefern das Aroma. Dieses Bier passt hervorragend zu Scampi, gebackenem Camembert oder Salaten mit Ziegenkäse.



Bierstil

Das IPLager ist ein untergäriges Bier, welches als eine Komposition aus einem feinen Lager sowie eines kräftigen IPAs zu verstehen ist. Das Erscheinungsbild kann von sehr hell bis rötlich variieren. Das IPLager verspricht seine Trockenheit durch die untergärige Hefe, gepaart mit dem hopfenintensiven Erscheinungsbild eines IPAs in der Nase wie im Abgang.

Malzmischung

Weyermann® <i>Pale Ale Malz</i>	70,0 %
Weyermann® <i>Münchner Malz Typ 2</i>	20,0 %
Weyermann® <i>CARAHELL®</i>	10,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63 °C und für 45 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	14,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	6 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Cluster	40 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Columbus	10 BE in den Whirlpool
	Aromagabe	Galena	10 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		60 BE	



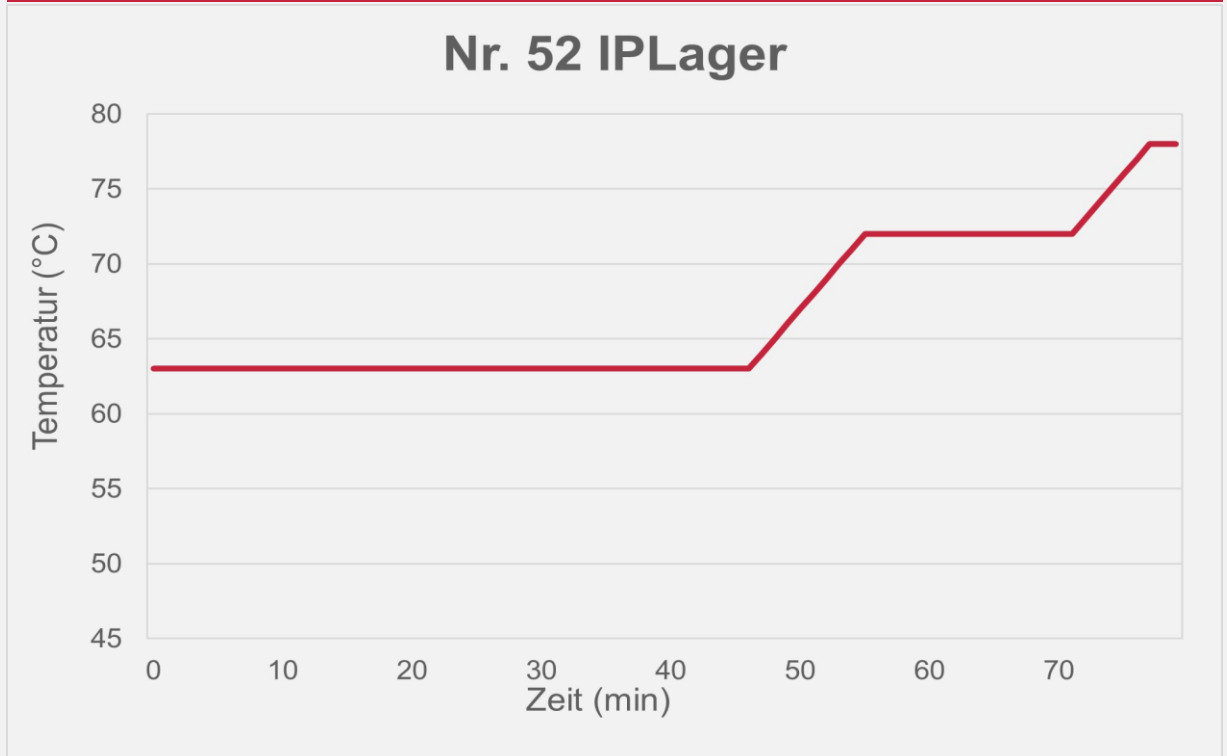
WEYERMANN® Nr. 52 IPLager

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Hopfengestopft im Lagertank für 5 Tage mit je 75g/hl Cluster und Galena		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ S-189	untergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	5,2	
	Fertiges Bier	4,2 - 4,6	

Maischprogramm



*kursiv vermerkte Informationen beinhalten die Allergene gemäß EU-Einstufungen RL 2001/13/EG, RL 2003/89/EG und RL 2007/68/EG

Bei dieser Rezeptur handelt es sich um eine Empfehlung aus der Weyermann® Kreativwerkstatt.
Wir haben dieses Rezept mit Sorgfalt erarbeitet und wünschen viel Spaß beim Brauen!

Weitere Informationen

Weyermann® Braumanufaktur
Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG
Brennerstraße 17-19, 96052 Bamberg