



WEYERMANN® Nr. 67 Hop Into Summer

Bierbeschreibung

Dieses strahlend filtrierte, goldene Pils ist ein ideales Sommerbiertgarten Getränk. Im Gegensatz zu seinem ebenfalls untergärigen Cousin, dem tiefgoldenen Böhmisches Pilsner, hat es ein mildes Malzrückgrat und einen hopfenaromatischen Abgang. Über seiner festen, weißen Schaumkrone steigt ein an eine blühende Almwiese erinnerndes Bouquet mit Noten von Heu und Kräutern, etwas Citrus und einem Hauch von roten Beeren auf. Am Gaumen entfalten sich malzig-milde Aromen von frischem Stroh und Kräutern, die bis in den rezenten, erfrischenden Abgang widerhallen. Dieses Pils passt gut zu einem zarten Weißfisch oder einem Hähnchen vom Grill. Bei einem Picknick ist die Nr. 67 Hop Into Summer auch ein hervorragender Begleittropfen zu einer kalten Brotzeit.




Bierstil

Pilsbiere sind untergärig, hell bis goldgelb und haben feinporigen, schneeweißen Schaum. Die Rezenz ist stark. Die leichte Malzsüße, die an Brotkruste erinnert, wird von den grasig-floralen Hopfennoten begleitet. Der Nachtrunk ist bitter.

Malzmischung

| | |
|---------------------------------|--------|
| Weyermann® Eraclea Pilsner Malz | 88,0 % |
| Weyermann® CARAHELL® | 10,0 % |
| Weyermann® Sauermalz | 2,0 % |

Brauverfahren

| | | | |
|------------------|---|---------------|--------------------------|
| Maischprogramm | Dekoktion (Einmaisverfahren): Einmaischen bei 63°C und für 45 min halten, aufheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, Teilmaische (1/3) ziehen und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C | | |
| Bierparameter | Stammwürze | 12 °P | |
| | CO ₂ -Gehalt | 5,0 - 5,5 g/l | |
| | Alkoholgehalt | 4,8 %-Vol. | |
| Hopfenempfehlung | Aromagabe | Cluster | 30 BE zu Kochbeginn |
| | Bittergabe | Cluster | 10 BE 5 min vor Kochende |
| Bittereinheiten |  | 40 BE | |



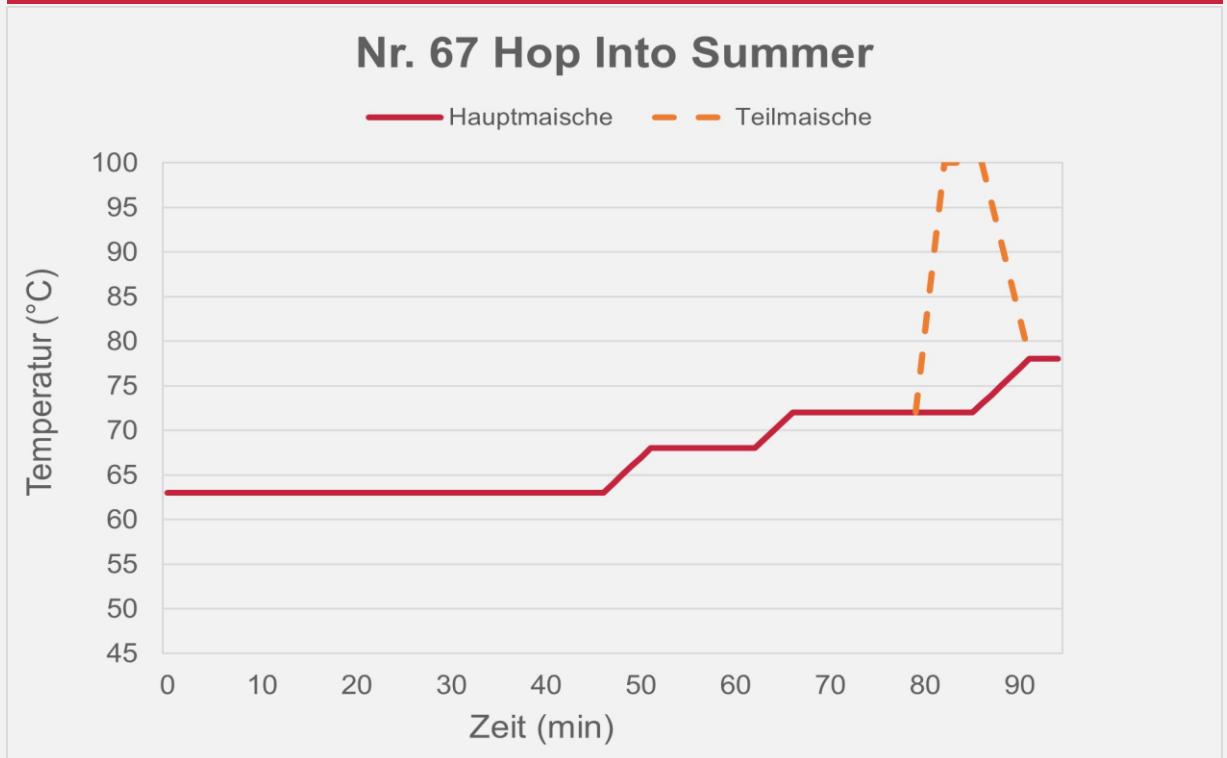
WEYERMANN® Nr. 67 Hop Into Summer

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

| | | | |
|----------------|---------------------------|------------|--|
| Kochzeit | 60 Minuten | | |
| Besonderheit | keine besondere Zugabe | | |
| 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 200/13/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