



WEYERMANN® Nr. 68 Ick bin Waldmeister

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Die Berliner Weisse ist ein äußerst erfrischendes, spritziges, leicht säuerliches, goldgelbes, obergäriges Getränk, gekrönt mit einer weißen Schaumkrone. Als Napoleon mit seiner Grande Armée 1809 Berlin besetzte, taufte er es Champagne du Nord. Aufgrund seiner Säure wird dieser „Champagner“ im Glas meist mit einem Schuss von Himbeer- oder Waldmeistersirup serviert. Im Hause Weyermann® wurde hierfür getrockneter Waldmeister im Lagerkeller zugegeben. Bevorzugt wächst Waldmeister am schattigen Waldrand. Seine grünen Blätter verleihen der Weisse ein erdiges Aroma von frischem Heu neben Noten von Vanille und Zimt. Diese dominieren als bitter-süßes Bouquet der Berliner Weisse vom Antrunk bis zum Abgang und machen es gleichsam zu einem idealen Aperitif vor einer Mahlzeit und einem gaumenfreundlichen Digestif nach einem Dessert, wie beispielsweise Käsekuchen.




Bierstil

Die Berliner Weiße ist ein obergäriges, spritziges, helles und strohgelb bis dunkelgelbes Bier. Das prickelnde Getränk weist einen blumig-fruchtigen Geschmack mit einer deutlichen Säure auf. Der Hopfen ist kaum wahrnehmbar. Neben einem würzigen Geruch zeigen sich geringe Malzaromen.

Malzmischung

Weyermann® Premium Pilsner Malz	60,0 %
Weyermann® Sauergut	26,0 %
Weyermann® CARAHELL®	6,0 %
Weyermann® Weizenbraumalz hell	6,0 %
Weyermann® Sauermais	2,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C		
Bierparameter	Stammwürze	9,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	3,8 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Callista	10 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Callista	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		10 BE	



WEYERMANN® Nr. 68 Ick bin Waldmeister

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Weyermann® Sauegüt (4,5 kg/hl, 3°P) wird während des Kochens zur Einstellung von pH-Wert und Stammwürze zugegeben		
	40 g/hl getrockneter Waldmeister im Lagerkeller zugeben		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ US-05	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	< 3,8	
	Fertiges Bier	< 3,7	

Maischprogramm

Nr. 68 Ick bin Waldmeister



*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