



WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Bayrisch Dunkel

Bierbeschreibung

Das Bamberger Hofbräu® Bayrisch Dunkel ist ein klassisches, dunkles Lagerbier. Das Bier hat eine kastanienbraune Farbe, die von einer beigen Schaumkrone gekrönt wird. Schon vor dem ersten Schluck strömen malzige, karamellartige Aromen in die Nase - kombiniert mit Noten von Dörrobst. Im Geschmack finden sich die wunderbaren Karamellkomponenten wieder, gefolgt von nussigen Aromen, die zur Farbe passen. Im Abgang bleibt ein Hauch von feiner Restsüße mit den erwähnten Aromen, die vom verwendeten Weyermann® Barke® Malz stammen. Das Ergebnis ist ein dunkles Lagerbier von außergewöhnlicher Trinkbarkeit. Das Bamberger Hofbräu® Bayrisch Dunkel ist ein harmonischer Begleiter zu Schäufelra, Pflaumenkuchen oder einer schönen Brotzeit. Unser Geheimplipp ist es, dies als Basis für eine dunkle Biersoße für den Braten zu nutzen.




Bierstil

Dunkle Lagerbiere sind untergärig und zeichnen sich durch seine dunkle Farbe aus, die von hell- bis dunkelbraun variieren kann. Sie haben weißen bis cremefarbenen Schaum. Das Aromabild ist vielfältig und reicht von Malz- und Röstaromen bis hin zu fruchtigen Beerennoten. Geschmacklich sind diese Biere mild gehopft und haben eine ausgeprägte malzige Süße, oft mit Noten von Karamell, Schokolade oder Kaffee, die durch die Verwendung von Karamell- und Röstmalzen entstehen. Der Alkoholgehalt liegt typischerweise zwischen 5 und 5,5 Volumenprozent.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Münchner Malz	52,0 %
Weyermann® Barke® Pilsner Malz	30,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 2	10,0 %
Weyermann® CARAHELL®	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 62°C und für 30 min halten, aufheizen auf 68°C und für 25 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C		
Bierparameter	Stammwürze	15,2 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Herkules	15 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hersbrucker	5 BE 5 min vor Kochende
Bittereinheiten		20 BE	



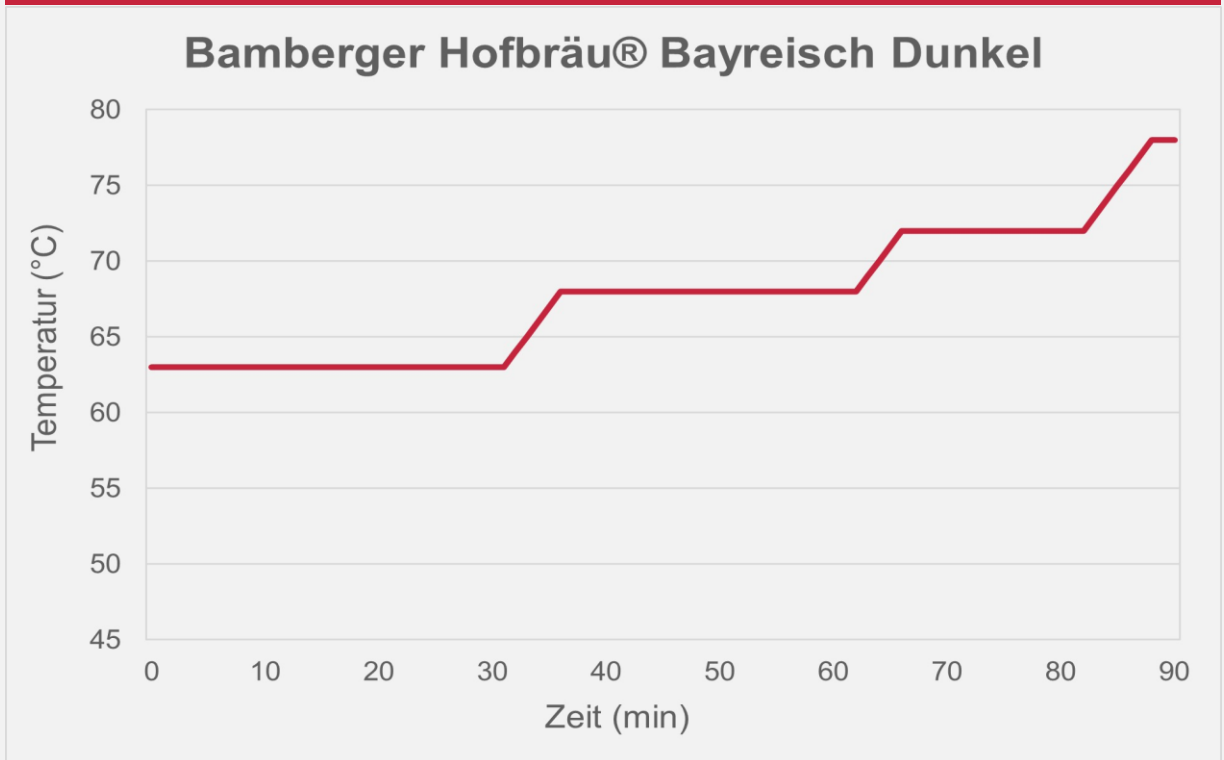
WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Bayrisch Dunkel

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugaben		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ S-23	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