



WEYERMANN® Bamberger Hofbräu Helles

WEYERMANN® SPEZIALMALZ

Bierbeschreibung

In der Braukunst gilt die Herstellung eines strohblonden, süffigen Hellen schlechthin als haute école pur.

Es ist einfach der Klassiker für alle Gelegenheiten. Vom sommerlichen Durstlöscher bis hin zum Begleiter einer leckeren Mahlzeit. Schon seine stabile, schneeweisse Schaumkrone und sein sanftes Bouquet aus feinen Malz- und kräuterigen Hopfenaromen laden zum ersten Schluck ein. Am Gaumen ist dieses Untergärtle schlank und knackig - mit Malz und Hopfen in perfekter Balance. Der Abgang ist angenehm trocken, fast ohne Restsüsse. Stattdessen endet es in einer sanften Bittere und milden, erfrischenden Säure.

Dieses Helle passt zu jedem Gericht, eignet sich aber besonders gut als Partner zu belegten Broten, Salaten, delikaten Meeresfrüchten oder gegrilltem Hähnchen.



Bierstil

Das Helle ist untergärig, glanzklar und reicht in der Farbpalette von strohgelb bis goldfarben. Es besitzt einen weißen, beständigen Schaum. Hopfenaroma und Bittere sind moderat ausgeprägt, allerdings soll das Helle vom Malzcharakter geprägt sein und dementsprechend Gerüche von frischem Getreide aufweisen.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	92,0 %
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 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	11,9 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	15 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Mittelfrüh	3 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten	beer icons	18 BE	



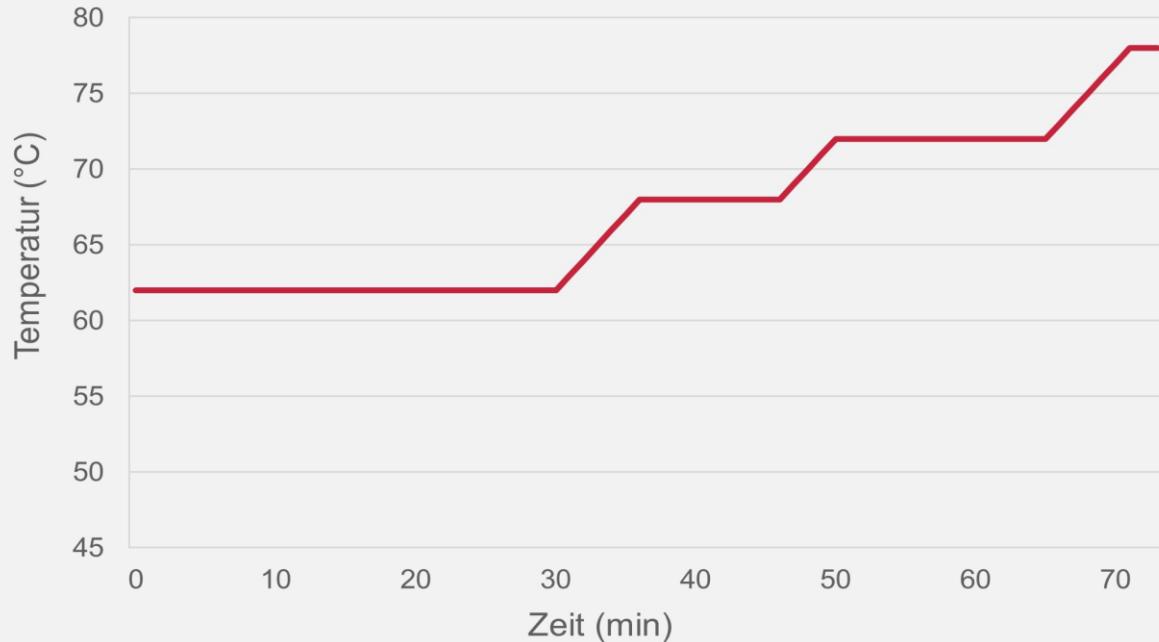
WEYERMANN® Bamberger Hofbräu Helles

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten
Besonderheit	keine spezielle Zugabe
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ W-34/70
pH-Werte	Maische 5,4 - 5,6 Anstellwürze 5,2
	Fertiges Bier 4,2 - 4,6

Maischprogramm

Bamberger Hofbräu Helles



*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