



WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Lager

Bierbeschreibung

Unser Bamberger Hofbräu® by Weyermann® Lager wurde gebraut, um die Vorzüge der Gerstensorte Barke® zu präsentieren. Die schöne goldene Farbe des Bieres und der langanhaltende Schaum schaffen den perfekten ersten Eindruck.

Im Aroma strahlt die Barke® in voller Pracht. Noten von Stroh, frischem Getreide und leichtem Toffee steigen einem in die Nase und setzen sich im Antrunk fort. Die für die Barke® so typische Vollmundigkeit, abgerundet durch die milde Bittere des Hopfens verleiht dem klassischen Lager seine hohe Trinkbarkeit.

Passt perfekt zu Thunfisch und Hühnchen, sowie zu leichten Gerichten wie Salat.




Bierstil

Lagerbiere sind untergärig und bedienen sich der kompletten Farbpalette. Sie besitzen weißen, beständigen Schaum. Die Hopfenausprägung kann von kaum wahrnehmbar bis stark vorhanden variieren. Lagerbiere sind vom Malzcharakter geprägt und weisen Aromen von Getreide, Caramel und Brotkruste auf.

Malzmischung

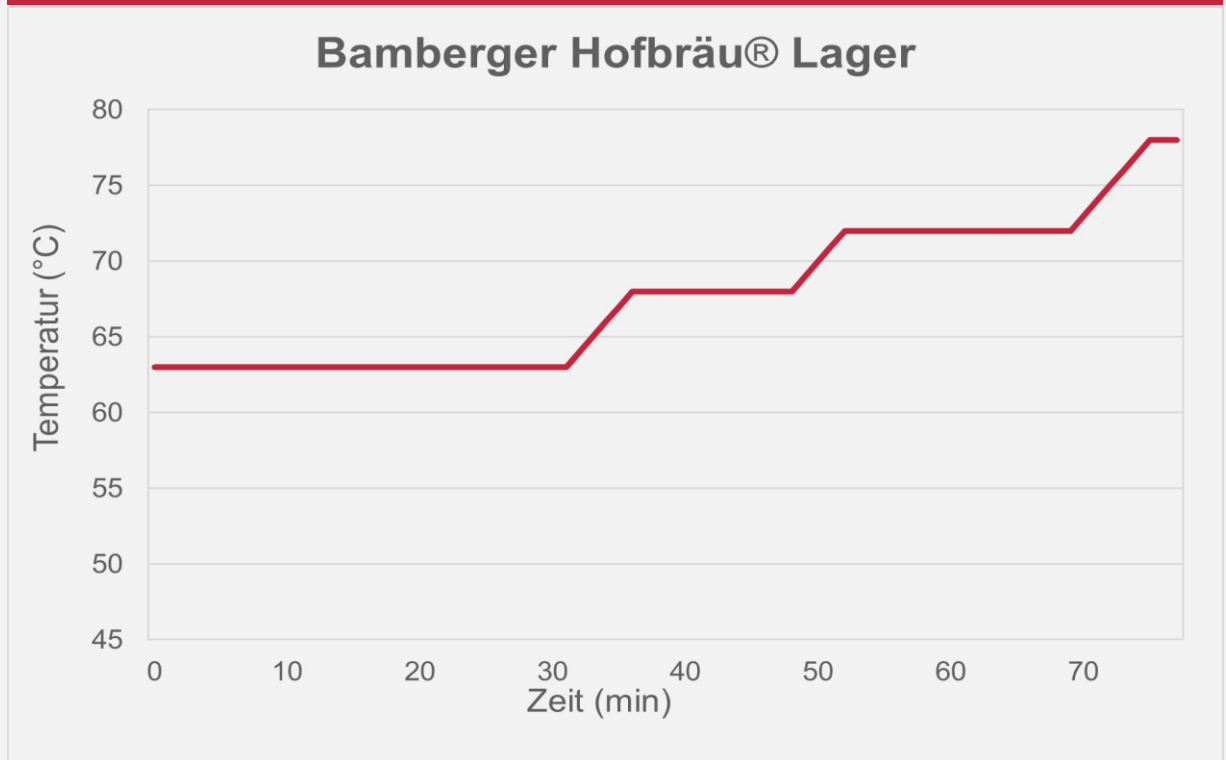
Weyermann® Barke® Pilsner Malz	77,0 %
Weyermann® Barke® Münchner Malz	15,0 %
Weyermann® CARAPILS®/CARAFOAM®	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	3,0 %

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	12,2 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	4,8 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	10 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Tettnanger	5 BE 5 min vor Kochende
	Aromagabe	Spalter Select	3 BE 5 min vor Kochende
Bittereinheiten		18 BE	

**WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Lager****Zugaben**

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
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