



WEYERMANN® Bamberger Hofbräu Maibock

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Mit dem Erwachen des Frühlings zeigt sich unser Bamberger Hofbräu Maibock von seiner schönsten Seite. Im Glas leuchtet er in klarem Altgold mit bernsteinfarbenen Nuancen. Darüber liegt eine feinporige, strahlend weiße Schaumkrone. Sein schlanker Körper trägt die Stärke des Bieres mit bemerkenswerter Balance. Gebraut aus der traditionsreichen Sommergerste Weyermann® Barke® schenkt dieses Starkbier Tiefe, Klarheit und malzige Präzision. Aromen von Toffee, Honig und hellem Karamell prägen den Auftakt, begleitet von fein kräuteriger Hopfenwürze. Der Alkoholgehalt von 7,2 % vol. ist harmonisch eingebunden und endet in einem erfrischenden, sauberen Finale. Ein ausgewogener, charaktervoller Maibock, perfekt zur Brotzeitplatte, Obatztem, würzigem kräftigen Käse, Bratwurst oder Kalbsbraten



Bierstil

Das helle Bockbier ist untergärig, hellgelb bis hellbernsteinfarben und hat weißen Schaum. Neben dem dominierenden Malzgeruch können Noten von Würze und Früchten wahrgenommen werden. Die Hopfenbittere im Nachtrunk wird von einer Süße abgelöst.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	84,0 %
Weyermann® Barke® Münchner Malz	10,0 %
Weyermann® Sauermalz	3,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	2,0 %
Weyermann® CARABELGE®	1,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°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	17,1 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	7,2 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Perle	25 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Mittelfrüh	5 BE 10 min vor Kochende
	Aromagabe	Hersbrucker	5 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		35 BE	



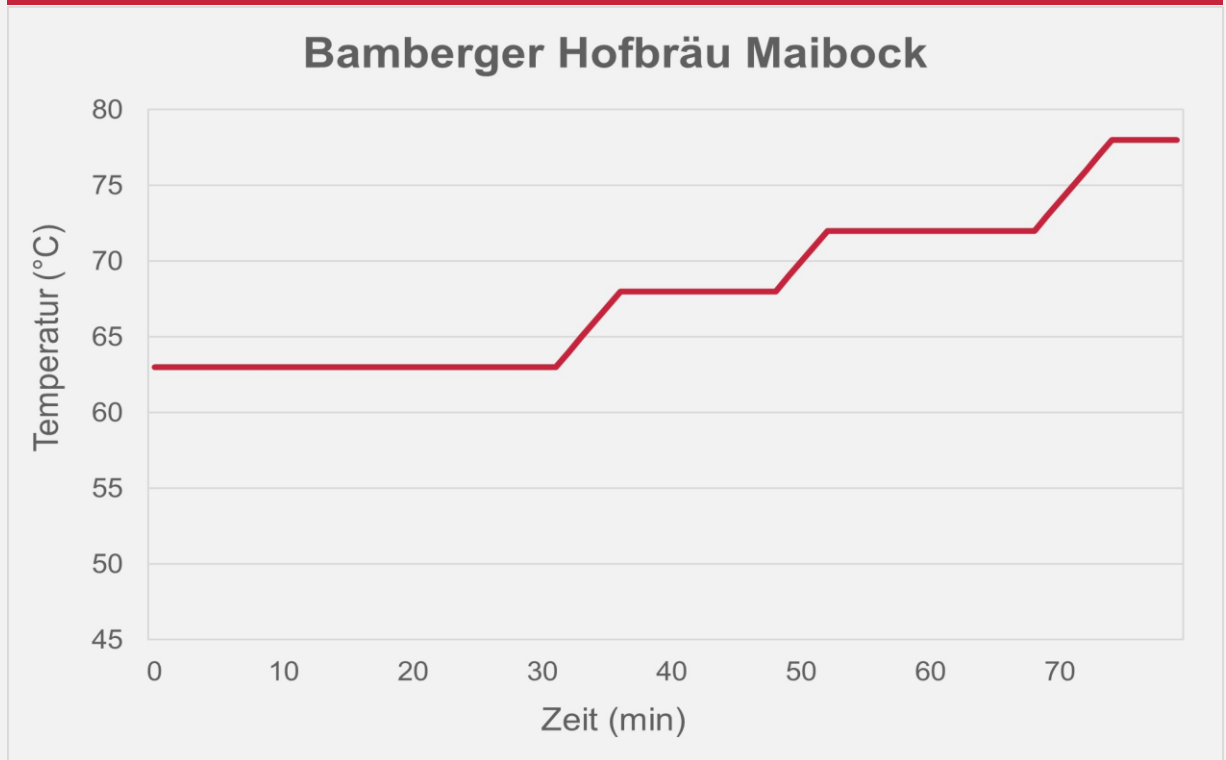
WEYERMANN® Bamberger Hofbräu Maibock

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ W-34/70	untergärig	
pH-Werte	Maische	5,4 - 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