



WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Weissbier

Bierbeschreibung

Dieses klassische, bayerische Weißbier aus der Bamberger Höfbräu® Linie hat eine auffällige, orangerote Farbe mit einer cremigen, stabilen Schaumkrone. Darüber erhebt sich ein einladendes und fruchtiges Bouquet von Banane und Nelke, welches stabil im Glas vorhanden bleibt. Der Antrunk ist frisch und spritzig. Das Mundgefühl ist samtig-weich mit einer leichten Karamellsüße. Der Abgang ist mit zurückhaltenden, typisch deutschen Edelhopfenaromen überraschend trocken. Bei den Speisekombinationen beweist dieses Bier seine Vielseitigkeit. Es passt hervorragend zu deftigen Weißwürsten, gebratener Schweineschulter oder einer Feinkostplatte sowie zu einem gedämpften Nudelgericht oder einem leichten Salat mit Ziegenkäse.




Bierstil

Helle Weizenbiere sind obergärig und reichen in der Farbpalette von hellgelb bis hell bernsteinfarben. Sie besitzen weißen, feinporigen, festen Schaum. Neben den typischen Aromen von Banane, Zitrusfrüchten, Apfel und Nelke ist der Hopfen kaum bis wenig wahrnehmbar. Der malzig, fruchtig-süße Antrunk wird durch die säuerliche Note in den Hintergrund gestellt.

Malzmischung

Weyermann® Weizenbraumalz hell	50,0 %
Weyermann® Barke® Münchner Malz	39,0 %
Weyermann® CARAHELL®	5,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	3,0 %
Weyermann® CARAWHEAT®	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmischverfahren): Einmischen bei 63°C und für 20 min halten, aufheizen auf 68°C und für 20 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, Teilmaische ziehen (1/3) und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	13,5 °P	
	CO2-Gehalt	5,5 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	4,9 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Herkules	15 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Mittelfrüh	3 BE zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		18 BE	

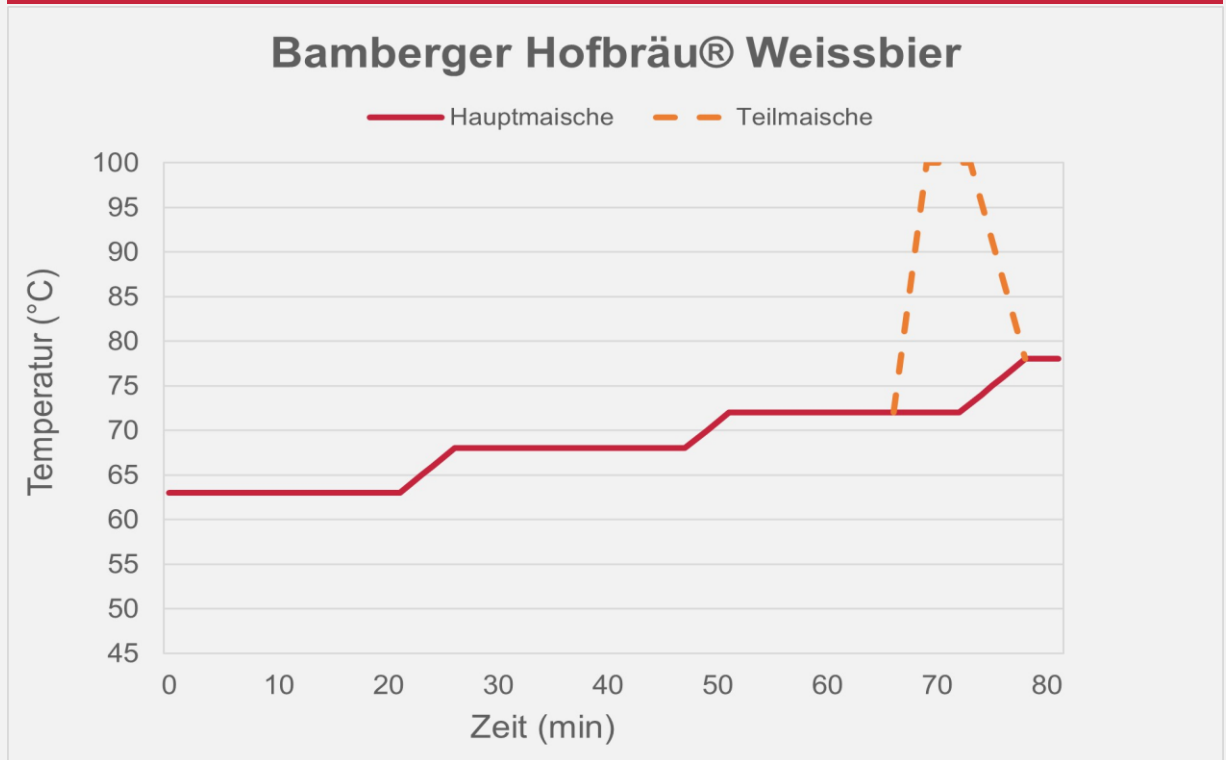


WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Weissbier

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten	
Besonderheit	keine besondere Zugabe	
Hefeempfehlung		
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