



WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Export

Bierbeschreibung

Die wunderbare goldene Farbe und das Aroma von Zitrus und Kräutern laden zum ersten Schluck ein. Im Antrunk erinnert das Bier an Getreide und Toffee. Die zunächst präsente Vollmundigkeit wird im Zuge des Hopfenfinales dieser Bierspezialität von einem schlanken Mundgefühl abgelöst. Gemeinsam mit der angenehm moussierenden Spritzigkeit dieses Biers werden die Eindrücke zu einem einmaligen Geschmackserlebnis gebündelt. Passt perfekt zu Bruschetta, Risotto und gegrillter Hähnchenbrust.




Bierstil

Exportbiere sind untergärig, strohgelb bis goldgelb und präsentieren sich mit weißem Schaum. Sie zeigen sich anfänglich mit einem Malz- und Hopfenaroma, das sich im Nachtrunk in würzige Aromen, die an Brotkruste erinnern, verwandelt. Ein vollmundiger Körper und eine Balance aus Süße und Bittere runden das Bier ab.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	87,0 %
Weyermann® CARAHELL®	10,0 %
Weyermann® Sauermais	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmischverfahren): Einmischen 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, Teilmaische (1/3) ziehen und 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78 °C.		
Bierparameter	Stammwürze	12,8 °P	
	CO2-Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5,4 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Mittelfrüh	10 BE 5 min nach Kochbeginn
	Bittergabe	Tettnanger	10 BE 5 min nach Kochbeginn
	Bittergabe	Hallertauer Mittelfrüh	4 BE 5 min vor Kochende
	Aromagabe	Saazer	4 BE 5 min vor Kochende
Bittereinheiten		28 BE	



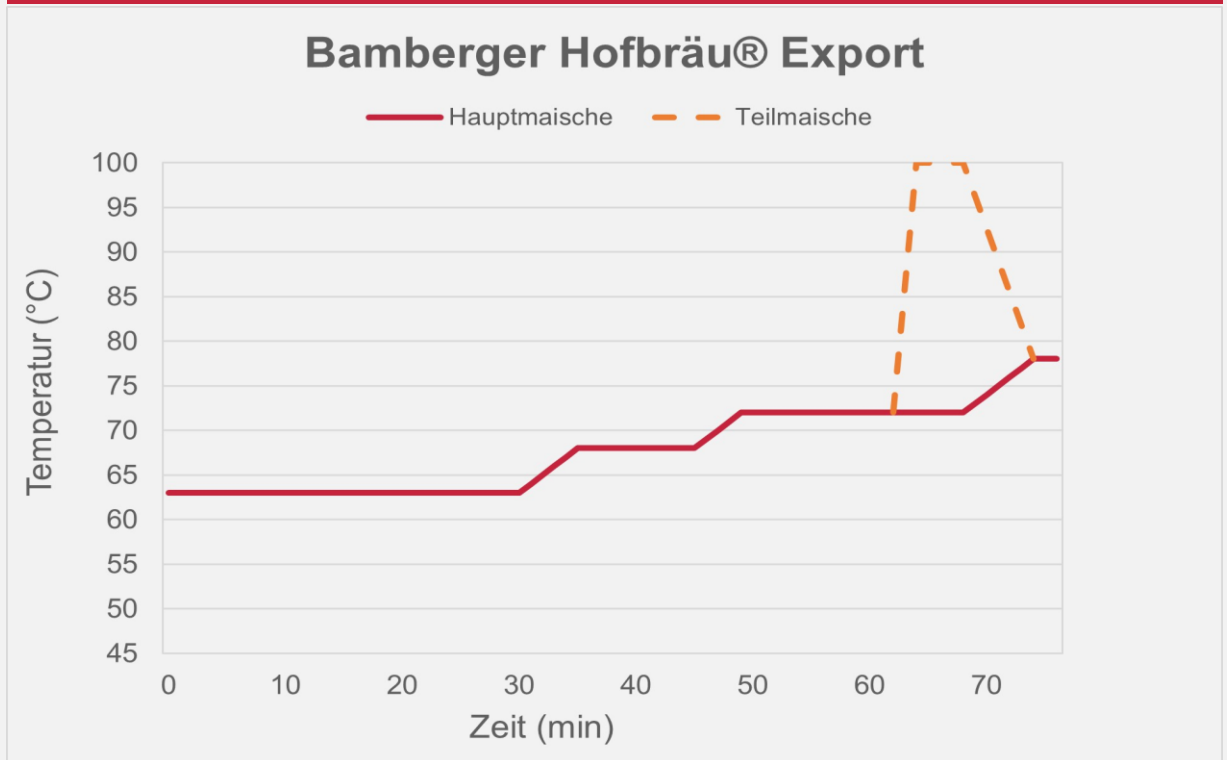
WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Export

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

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