



WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Exquisitor

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Wir haben an die alte Tradition der Bamberger Hofbräu® angeknüpft und nach überlieferter Rezeptur den bekannten Exquisitor wieder eingebracht. Im Glas erstrahlt der starke Fastenbrunnen in einem dunklen Kastanienbraun gekrönt von einer feinporigen, beigen Schaumkrone. Eine angenehme Kombination von Caramel- und Malznoten, sowie gerösteten Nüssen werden von den leicht kräuterartigen Aromen des Hopfens abgerundet. Im Antrunk wärmend, bettet sich der gehaltvolle Doppelbock in den malzaromatischen Körper ein und verleitet dank seiner ausgewogenen Hopfenkomposition und seiner angenehmen Rezens zum Nachtrinken. Schon im Mittelalter wussten die Mönche "Liquida non frangunt ieiunum - Flüssiges bricht das Fasten nicht". Ein perfektes Bier für die karge Fastenzeit, welches zu einem ofenfrischen Schäuferla verführt.




Bierstil

Dunkle Doppelbockbiere sind untergärig und können in der Farbpalette bis ins tiefe dunkelbraun reichen. Sie haben weißen bis cremefarbenen Schaum. Das Aromabild ist vielfältig und reicht von komplexen Malz- und Röstaromen bis hin zu fruchtigen Beerennoten. Die dominante Süße sorgt für einen starken Körper und einen cremigen Abgang.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Münchner Malz	50,0 %
Weyermann® Barke® Pilsner Malz	36,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 1	10,0 %
Weyermann® Special W®	3,0 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 1	1,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmischverfahren): Einmischen bei 63°C und für 40 min halten, aufheizen auf 68°C und für 15 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, Teilmaische ziehen und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	18,5 °P	
	CO2-Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	7,2 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Herkules	12 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Hallertauer Tradition	10 BE nach 30 min Kochzeit
	Bittergabe	Hallertauer Perle	8 BE nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	Spalter Select	5 BE 5 min vor Kochende
	Aromagabe	Spalter Select	2 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		37 BE	



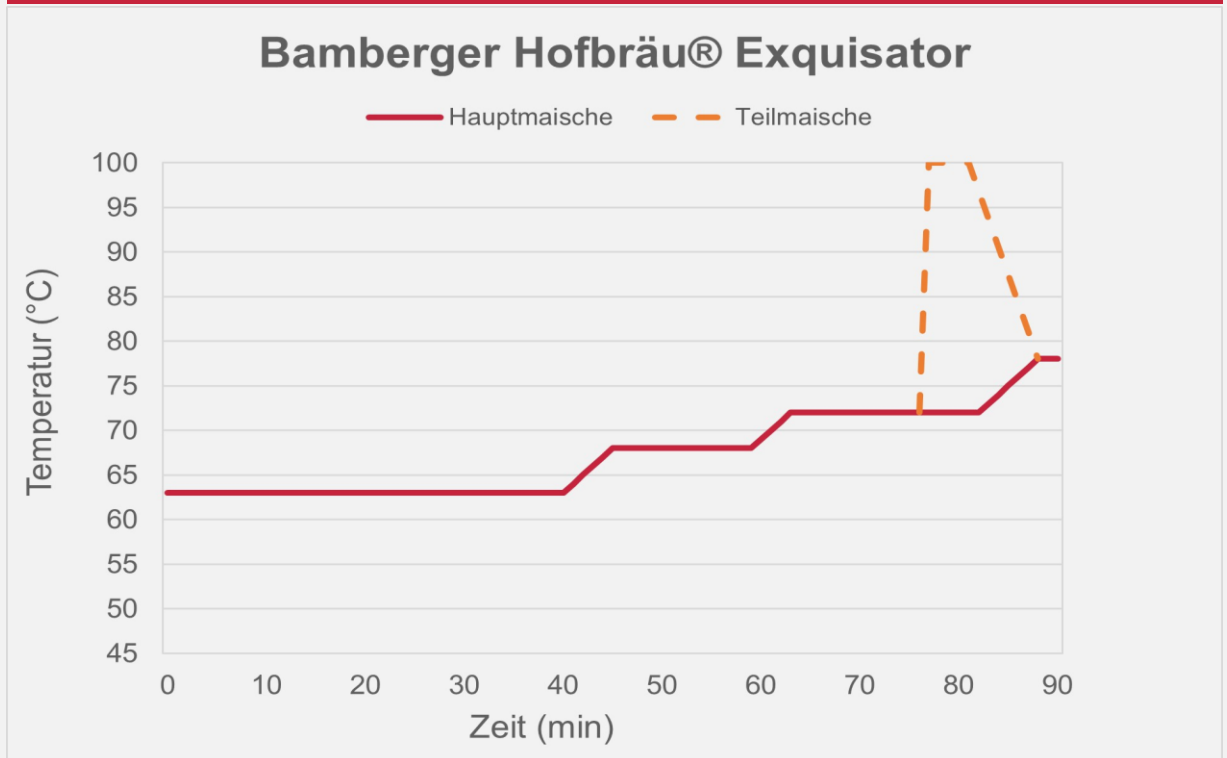
WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Exquisator

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ W-34/70	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