



WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Maibock

Bierbeschreibung

Passend zur Jahreszeit präsentiert sich ein Maibock in hellen bis glänzenden Bernsteinfarben, mit einem schlanken Körper und einem erfrischenden Abgang. Es ist das perfekte Übergangsbier für die Frühlingszeit, um die ersten warmen Sonnenstrahlen zu begrüßen und draußen in einem Biergarten zu verweilen. Unser Bamberger Hofbräu® Maibock strahlt im Glas mit einer wunderschönen, altgoldenen Farbe und einer weißen Schaumkrone. Der ausbalancierte Geschmack zwischen unseren Barke® Malzen und den kräuterigen, klassischen Edelhopfensorten betten den Alkoholgehalt von 7,2 Prozent elegant ein.

So beginnt das Geschmackserlebnis mit kräftigen Malznoten, die an Toffee erinnern, und lässt die Reise weiter zu den erfrischenden Kräuternoten des Hopfens gehen. Diese wunderbare Harmonie passt hervorragend zu einer deftigen Brotzeitplatte, zu Obatzter, Limburger, gegrillter Bratwurst oder Bärlauchpesto.




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	
	CO2-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	



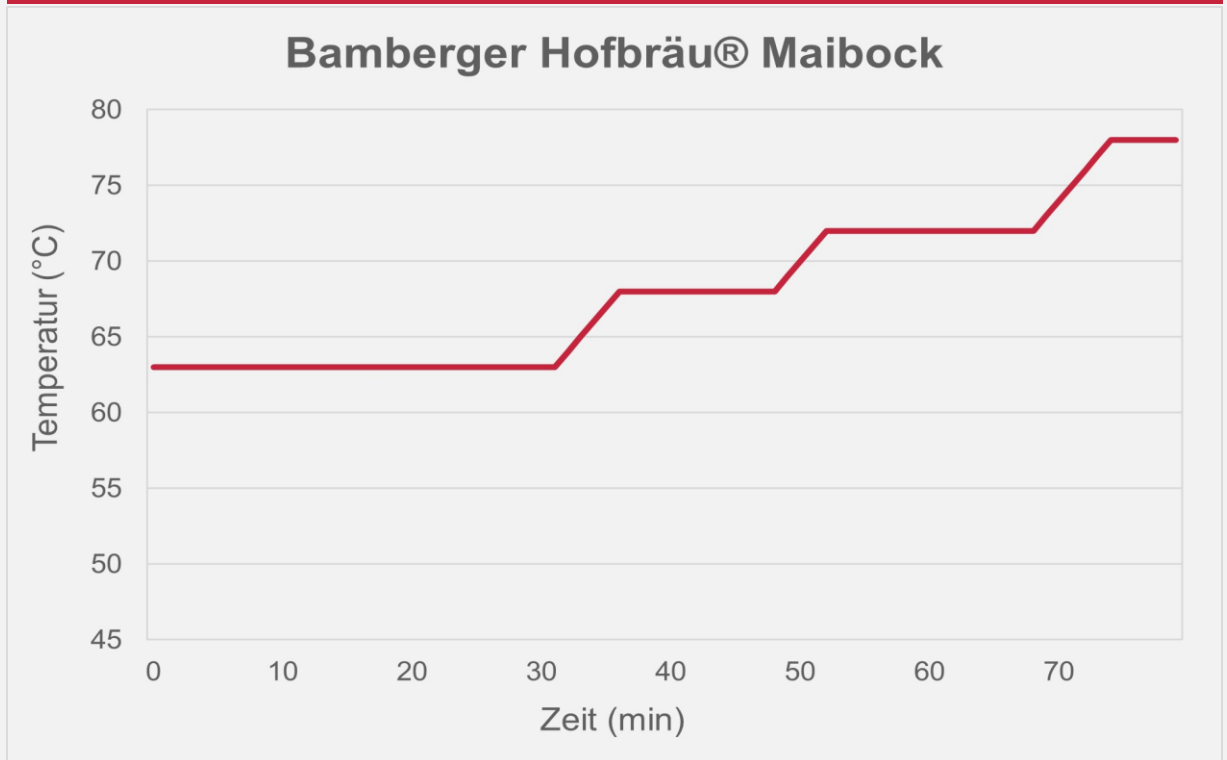
WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Maibock

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