WEYERMANN® SPEZIALMALZE

WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Schwarzbier

Bierbeschreibung

Die tiefdunkle Farbe unseres Schwarzbieres rührt vom Einsatz ausgewählter Weyermann® Spezialmalze her, die ihm auch einen ausgewogenen Röstmalzcharakter verleihen. Noch vor dem ersten Schluck begrüßt Sie eine cremige Schaumkrone sowie Aromen von dunkler Schokolade, geröstetem Kaffee und roten Beeren. Der ausgewogene Kohlensäuregehalt belebt die Zunge und lässt Sie die Vielfalt von feinen Caramel- und Toffeenoten erleben, deren schlanker Abgang zum Weitertrinken anregt und Vorfreude auf den nächsten Schluck weckt.
Genießen Sie dieses Bier zu einer deftigen Brotzeit mit Wurst und Käse oder kräftig gewürzten Speisen wie Lammkarree oder Wild. Auch für ein schokoladiges Dessert präsentiert es sich als idealer Begleiter.

Bierstil

Schwarzbiere sind untergärig, dunkelrot, dunkelbraun oder schwarz. Sie haben stabilen, cremefarbenen bis hellbraunen Schaum. Süße Noten, die an Röstmalz-, Caramel- und Kaffeearomen erinnern, prägen den Geruch. Das Hopfenaroma äußert sich durch Lakritz- und Piniennuancen. Der Nachtrunk wird von süßlich-bitteren Röstnoten dominiert.

Malzmischung

Weyermann® *Barke® Pilsner Malz*	82,0 %
Weyermann® *Barke® Münchner Malz*	9,0 %
Weyermann® *CARAPILS®/CARAFOAM®*	5,0 %
Weyermann® *CARAFA® Spezial Typ 3*	3,0 %
Weyermann® *Sauermalz*	1,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmaischverfahren): Einmaischen bei 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 12 min halten, Teilmaische ziehen und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.			
Bierparameter	Stammwürze	12,8 °P		
	CO2-Gehalt	5,0 - 5,5 g/l		
	Alkoholgehalt	5 %-Vol.		
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	20 BE	zu Kochbeginn
	Aromagabe	Spalter Select	8 BE	10 min vor Kochende
Bittereinheiten		28 BE		

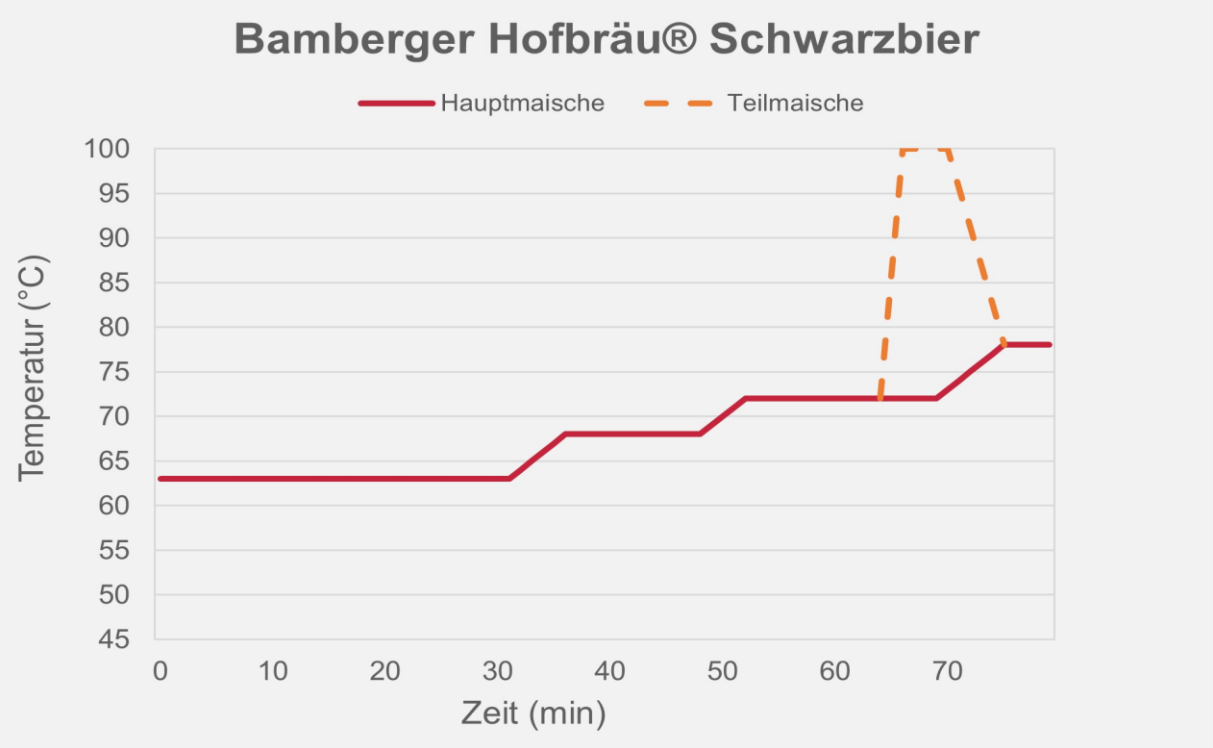
WEYERMANN® SPEZIALMALZE

WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Schwarzbier

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten	
Besonderheit	SINAMAR®: Zugabe von 150 g/hl, 5 min vor Kochende	
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