



## WEYERMANN® Nr. 0 Malztrunk

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Bierbeschreibung

Unser Weyermann® Malztrunk ist eines der wenigen Malzbiers, die ohne Zuckerzusatz hergestellt werden. In dunklem Kastanienbraun springt das Erfrischungsgetränk ins Glas. Feine, fruchtige Aromen von Kiwi und Apfel und eine malzige Getreidenote wecken den Wunsch nach dem ersten Schluck. Dieser überrascht durch seine wundervolle Caramellsüße, die an Waldhonig und Mirabellen erinnert. Eine fein-perlige Kohlensäure, eine dezente Bittere und eine leicht fruchtig-säuerliche Note machen dieses alkoholfreie Getränk zum perfekten Durstlöscher, welcher zu vielen verschiedenen Speisen wie z.B. Milchreis, Desserts, Blauschimmelkäse oder scharfem Chili gereicht werden kann.



### Bierstil

Der Malztrunk ist ein malzbasiertes, bernsteinfarben bis kastanienbraunes Erfrischungsgetränk. Bei der Herstellung wurde keine Hefe zugesetzt, weshalb es alkoholfrei ist. Im Aromabild treffen Noten von exotischen Früchten auf einen kräftigen Malzcharakter.

### Malzmischung

Weyermann® Malzextrakt Bavarian Pilsner	89,0 %
Weyermann® Sauergut	10,0 %
Weyermann® SINAMAR®	1,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Malzmischung basierend auf einer 17 kg/hl Schüttung. In die Sudpfanne 0,87 hl Wasser vorlegen und Malzextrakt, Sinamar® und Sauergut hinzugeben und mit Hopfen ca. 1 Stunde kochen. Würze ohne Hefezugabe herab kühlen auf 0° C und in den Lagertank schlauchen, aufkarbonisieren und rasch abfüllen. Nach der Abfüllung sind die Flaschen zwingend zu pasteurisieren.		
Bierparameter	Stammwürze	13,1 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	0 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	5 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Perle	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		10 BE	



## WEYERMANN® Nr. 0 Malztrunk

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten	
Besonderheit	keine spezielle Zugabe	
Hefeempfehlung	keine Hefezugabe	
pH-Werte	Maische	5,4-4,6
	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