



WEYERMANN® Nr. 1 Schlotfegerla® Alkoholfrei

Bierbeschreibung

Unsere Nummer 1, das Schlotfegerla®, gibt's jetzt auch alkoholfrei!

Diese alkoholfreie Kreation ist ein vollmundiges, dunkles Rauchbier. Die feinen Buchenholz-Rauchnoten gepaart mit dem Aroma von Espresso laden zum ersten Schluck ein.

Schon beim Antrunk begeistert unser Klassiker mit seinem ausgeprägten Malzgeschmack von dunkler Schokolade und Brotkruste. Gemeinsam mit den feinen Rauchnoten erlebt man ein harmonisches, charaktervolles Bier, das besonders gut zu Fleischgerichten und Schinken passt.




Bierstil

Rauchbiere können untergärig sowie obergärig sein und lassen sich in der gesamten Farbpalette einordnen. Neben den im Vordergrund stehenden Raucharomen, die durch das verwendete Rauchmalz entstehen, kommen die dem Bierstil entsprechenden Aromen zur Geltung. Zum Beispiel: Lager, Dunkel, IPA, Porter

Malzmischung

Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz	50,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 2	24,0 %
Weyermann® CARAHELL®	10,0 %
Weyermann® CARAAROMA®	9,0 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 3	7,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 72°C und für 10 min halten, abmaischen bei 78°C		
Bierparameter	Stammwürze	5,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	0,3 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Perle	8 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Tettnanger	2 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		10 BE	

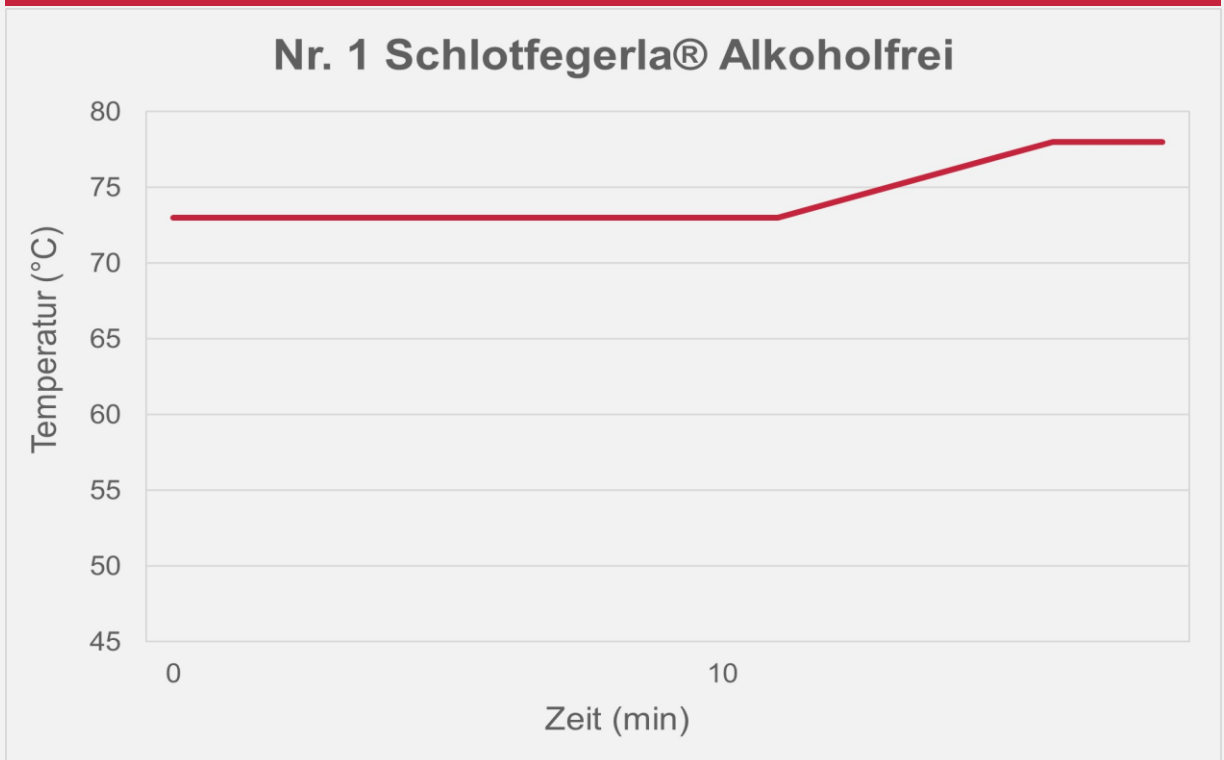


WEYERMANN® Nr. 1 Schlotfegerla® Alkoholfrei

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Weyermann® Sauergut 0,5 Liter/hl Kochende 80g/hl Weyermann® Sinamar® zum Kochende		
Hefeempfehlung	Fermentis SafBrew™ LA-01	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	4,2	
	Fertiges Bier	4,0	

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