



WEYERMANN® Nr. 100 Centennial Isaria 1924®

Bierbeschreibung

Mit unserem Weyermann® Jubiläumssud Centennial Isaria 1924® würdigen wir unserer Malzsorte Weyermann® Isaria 1924®. Diese Bierkreation kleidet sich in einer wunderschönen, dunklen Bernstein-Garderobe, die von einer feinporigen Schaumkrone bedeckt wird. Sofort nach dem Einschenken tritt der betörende Geruch nach süßem Caramel, gepaart mit roten Beeren, ins Rampenlicht. Der spritzige Antrunk steigert die Vorfreude auf dieses Bier. Zusammen mit der angenehmen Bittere und der dezenten, malzigen Süße entsteht eine Harmonie aus Caramel und beerigen Noten. Es bleibt ein erfrischend herber Abgang, der zum nächsten Schluck einlädt. Unsere Nummer 100 passt hervorragend zu einem Festessen wie der traditionellen Weihnachtsgans oder zu einem Wildgericht mit Preiselbeeren.




Bierstil

Festbier ist ein untergäriges, blassgelbes bis bernstein-farbiges Bier mit einem malzigen Geschmack und einem Alkoholgehalt von meist 5 - 6 % Vol. Es zeichnet sich durch einen schlanken Körper mit leichten Caramelnoten aus.

Malzmischung

Weyermann® Isaria 1924®	91,0 %
Weyermann® CARAAROMA®	3,0 %
Weyermann® CARABELGE®	3,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 2	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmischverfahren): Einmischen 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, Teilmaische (1/3) ziehen und 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	14,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,5 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,8 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	25 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Mittelfrüh	2 BE in den Whirlpool
	Aromagabe	Bobek	3 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		30 BE	



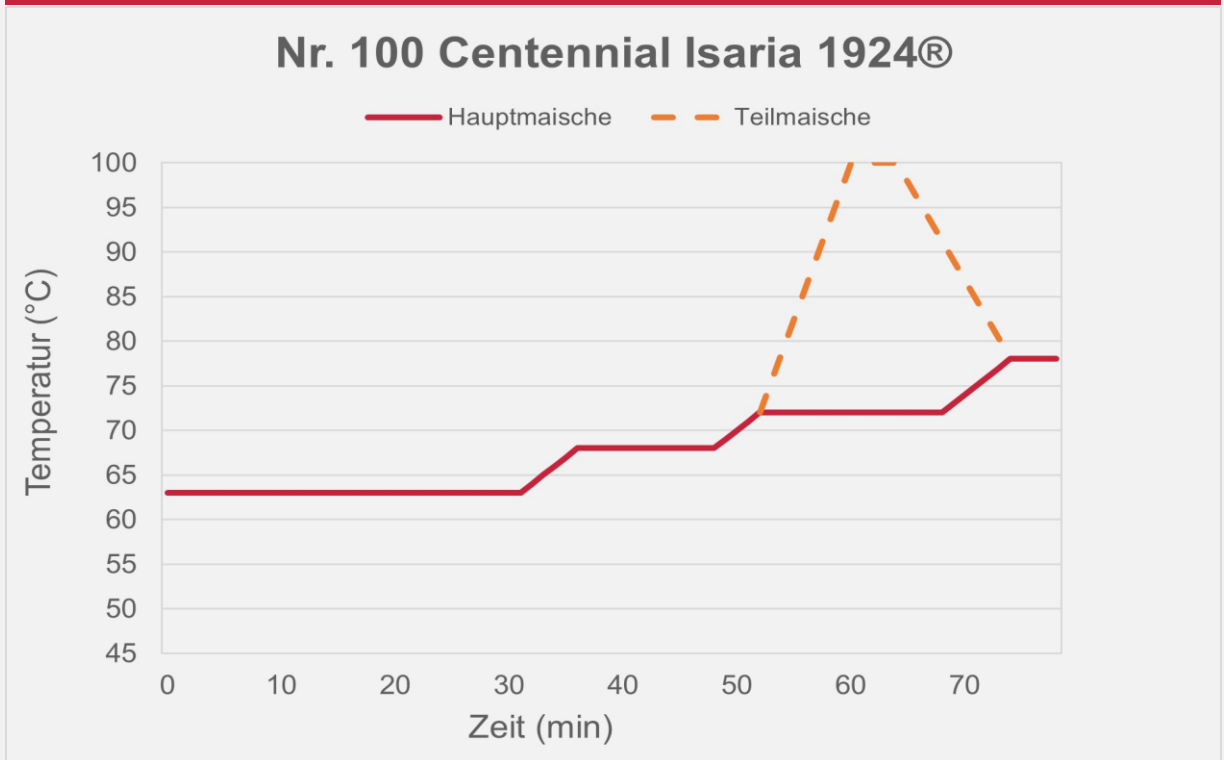
WEYERMANN® Nr. 100 Centennial Isaria 1924®

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine besonderen Zugaben		
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