



WEYERMANN® Nr. 23 Red Brick Lager Isaria 1924®

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Der Name des untergärigen Bieres ist eine Anspielung auf die historische Backsteinfassade unseres Malzhauses in Bamberg aus der Wende des 20. Jahrhunderts.

Der Name des Lagers spiegelt sich auch durch sein Auftreten wider, nämlich strahlend rot und gekrönt mit einer weißen, festen Schaumkrone. Die eingesetzten Spezialmalze werden durch ihren ausdrucksstarken Charakter sofort erkannt. Die feinen Caramelnoten gepaart mit angenehmer Brotkruste und milden Honig fügen sich reibungslos in das Gesamtbild ein.

Der Abgang überrascht durch seine Leichtigkeit. Dezent Rauchnoten bilden mit den fruchtigen Komponenten des Hopfens von Birne und Pfirsich einen wahren Gaumenschmaus.

Wir empfehlen zu diesem Bier, Wild mit Preiselbeeren, Geflügel sowie auch leichte Desserts und Weichkäsesorten wie Camembert und Brie.



Bierstil

Lagerbiere sind untergärig und bedienen sich der kompletten Farbpalette. Sie besitzen weißen, beständigen Schaum. Die Hopfenausprägung kann von kaum wahrnehmbar bis stark vorhanden variieren. Lagerbiere sind vom Malzcharakter geprägt und weisen Aromen von Getreide, Caramel und Brotkruste auf.

Malzmischung

Weyermann® Isaria 1924®	80,0 %
Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz	5,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	5,0 %
Weyermann® Special W®	5,0 %
Weyermann® CARARED®	5,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmischen bei 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 68°C und für 15 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	13,5 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5,3 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Perle	13 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Perle	5 BE 30 min vor Kochende
	Aromagabe	Mittelfrüh	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		23 BE	



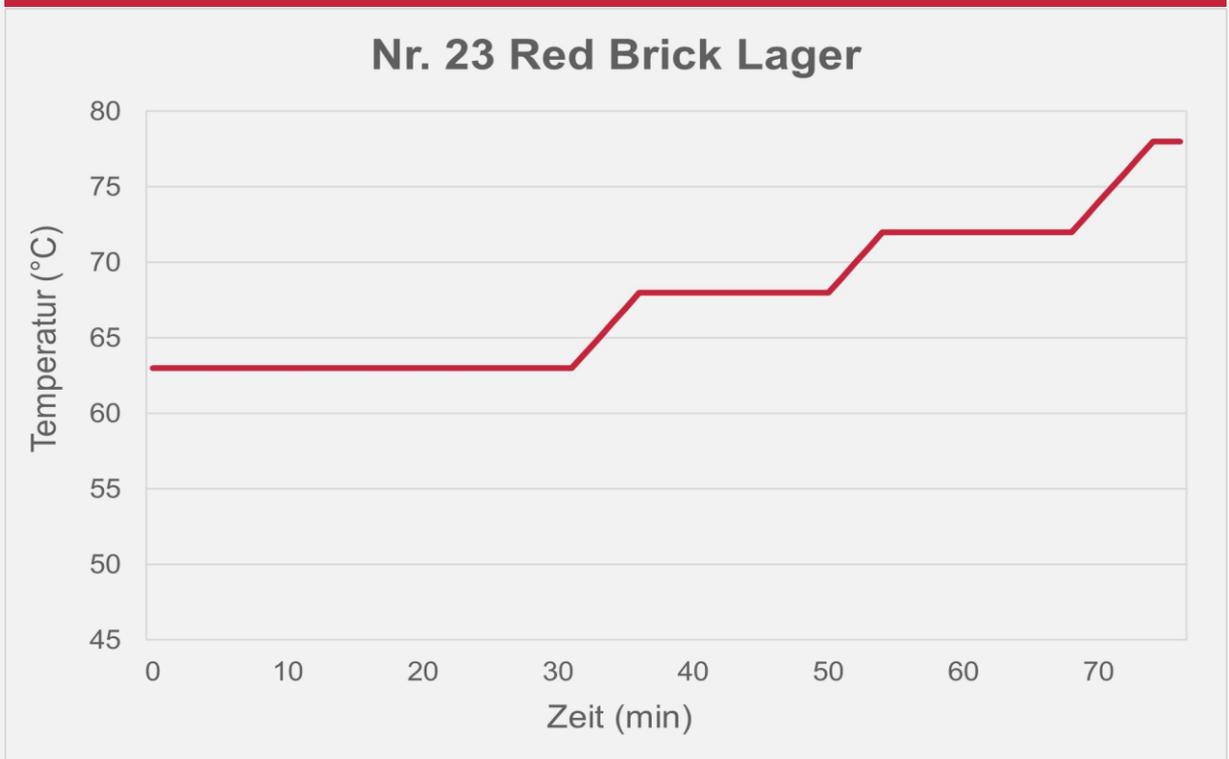
WEYERMANN® Nr. 23 Red Brick Lager Isaria 1924®

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
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