



WEYERMANN® Nr. 24 Santa's Secret

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Unser Weihnachtsbier leuchtet passend zur Weihnachtszeit rötlich und weckt mit sacher Hefetrübung und hellem Schaum die Neugier des Biertrinkers. Die winterlichen Aromen von Orange, Zimt, Nelke, und Anis laden zum ersten Schluck ein. Eingebracht sind diese durch frische Rohstoffe. Der volle Körper setzt die malzigen und brotigen Aromen der verwendeten Malze in Szene. Die sehr dezente Hopfenbittere überlässt dem harmonischen Zusammenspiel der Gewürze die Bühne, während im Nachtrunk mit Noten von Spekulatius, Keksen und Lebkuchen das Weihnachts-Kopfkino beginnt.
Dieser typische skandinavische Bierstil darf zur Weihnachtszeit auf keinem Tisch fehlen, um genüsslich "hyggelige" (dänisch für entspannt, gemütlich; freudiges Zusammensein) Stunden zu verbringen.
Kombinieren lässt es sich ideal mit Entenbrust, Rindsragout und weihnachtlichen Lebkuchen.



Bierstil

Red Ales sind obergärige, rötlich bis dunkel bernsteinfarbene Biere, die eine cremefarbene, langanhaltende Schaumkrone besitzen. Neben dem moderaten Hopfenaroma und der leichten Hopfenbittere kann der dominante Malzcharakter, der an Vanille und Pinien erinnert, wahrgenommen werden. Je nach Interpretation können sich Noten von Orange oder Beerenfrüchte zeigen.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	64,0 %
Weyermann® CARARED®	20,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 1	10,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	5,0 %
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 15 min halten, Teilmische (1/3) ziehen und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	15,5 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	6,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	15 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Hallertauer Perle	5 BE 30 min vor Kochende
	Aromagabe	Spalter Select	5 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		25 BE	



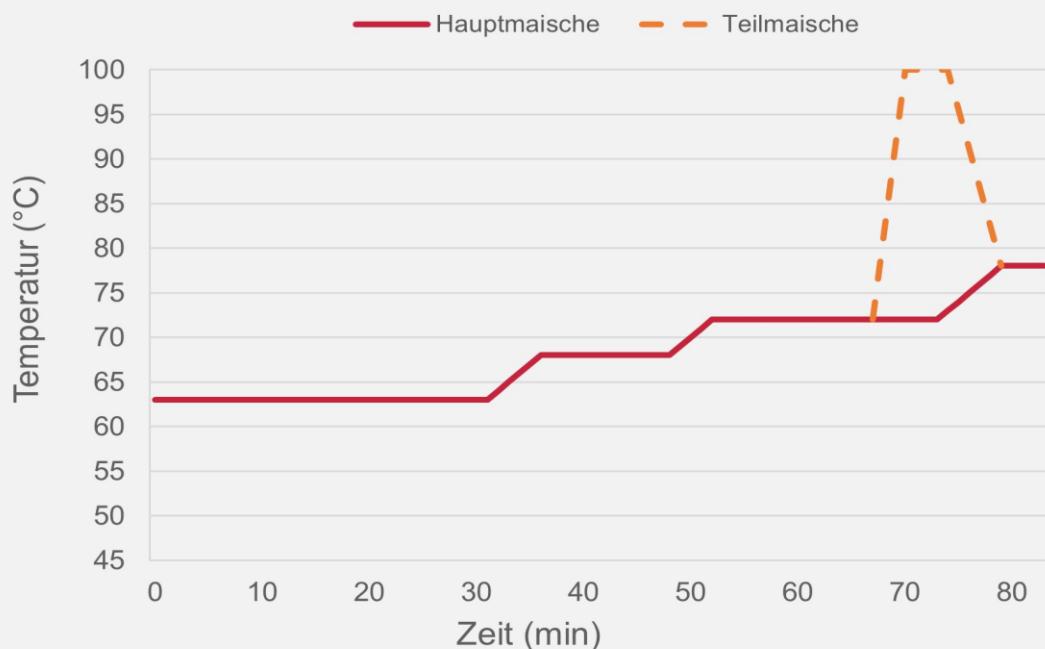
WEYERMANN® Nr. 24 Santa's Secret

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten
Besonderheit	Gewürzgabe: 5 min vor Kochende: je 2,5 g/hl Zimt und Nelken, 4 g/hl Anis und 100 g/hl Orangenschale süß
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ US-05
pH-Werte	Maische 5,2 - 5,6 Anstellwürze 5,2 Fertiges Bier 4,2 - 4,6

Maischprogramm

Nr. 24 Santa's Secret



*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