

**WEYERMANN® Nr. 4 Crazy Coriander****Bierbeschreibung**

Diese Weyermann® Spezialität beruht auf einem Rezept des in Belgien so beliebten Witbiers. In einem Witbier sind klassischerweise Koriandersamen und Orangenschalen die geschmacksgebenden Zutaten - so auch in unserem "Crazy Coriander". Diese Zutaten und die Verwendung von Weizenmalz als Basis verleihen dem Bier seine erfrischende Note, ideal für die heißen Sommertage. Die an Sonne erinnernde, helle Farbe wird durch das Zusammenspiel von Weizenmalz und Premium Pilsner Malz extra hell harmonisch hervorgerufen und von einer feinen, cremigen Schaumkrone gekrönt. Die spritzigen Aromen der Orangenschalen unterstreichen das Würzige des Korianders und geben dieser außergewöhnlichen Komposition die perfekte Ausgewogenheit. Dieses Bier passt hervorragend zu Thai Curry, gegrilltem weißen Fisch wie Zander oder Wolfsbarsch, einem köstlichen Quarkkuchen mit Mandarinen und einem erfrischenden Zitronensorbet.

**Bierstil**

Witbiere sind obergärig, hellgelb und mit Koriander, Orangenschalen und anderen Gewürzen eingebraut. Sie besitzen weißen, langanhaltenden Schaum. Neben dem geringeren Hopfenaroma können grasig-grüne Aromen und fruchtige Nuancen von Zitrusfrüchten wahrgenommen werden.

Malzmischung

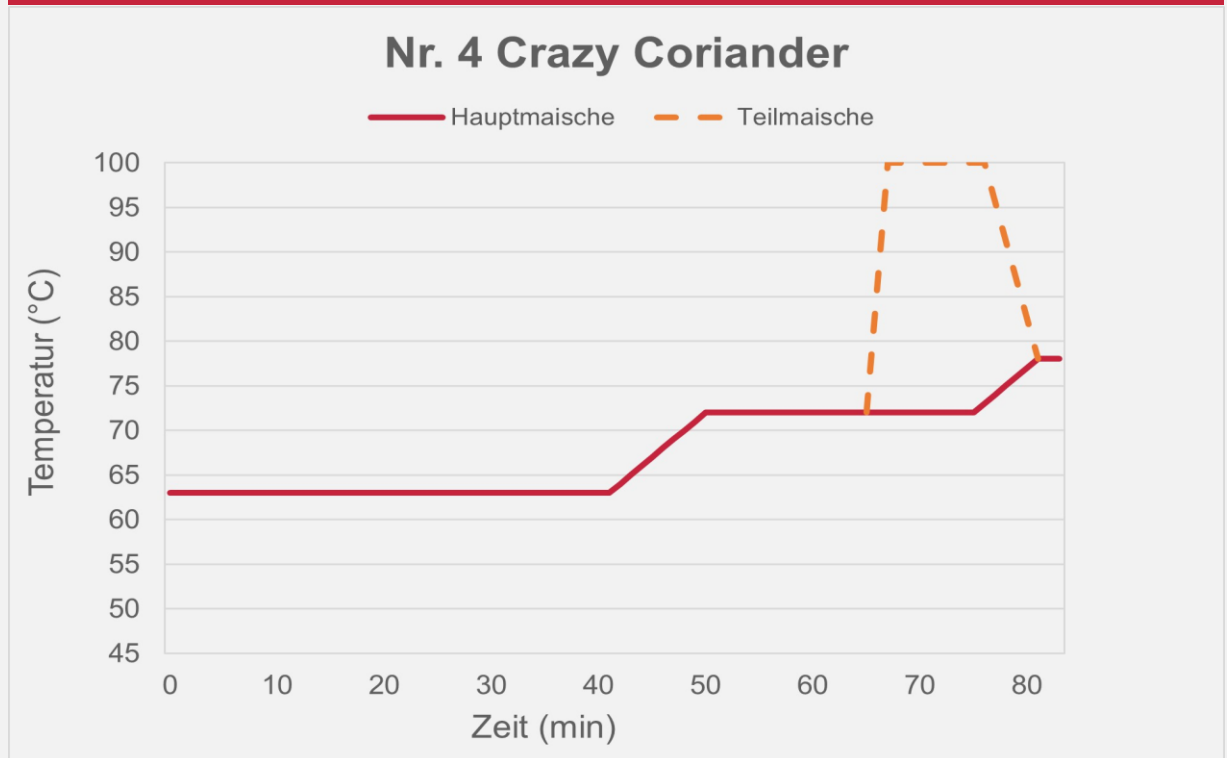
Weyermann® Weizenbraumalz hell	50,0 %
Weyermann® Premium Pilsner Malz extra hell	43,0 %
Weyermann® CARAPILS®/CARAFOAM®	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	2,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmaisverfahren): Einmaischen bei 63°C und für 40 min halten, aufheizen auf 72°C und für 20 min halten, Teilmaische (1/3) ziehen und für 10 min kochen, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	10,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	4,2 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	10 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Perle	5 BE nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	Tradition	10 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		25 BE	

**WEYERMANN® Nr. 4 Crazy Coriander****Zugaben**

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Orangenschalen 70 g/hl, Koriander: 40 g/hl 10 min vor Kochende		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-04	obergärig	
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