



## WEYERMANN® Nr. 43 Tarte Tastic

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Bierbeschreibung

Dieses rezente Obergärige mit einer feinporigen, weißen Schaumkrone und nur 4,4 % Alkohol hat eine tiefgoldene, an sonnengereifte Maracuja erinnernde Farbe. Im Bouquet steigen fruchtig-erfrischende Aromen auf, die aus einer Zugabe von Maracuja am Ende der Gärung stammen. Auch am Gaumen dominieren knackig-saure Fruchtaromen vor einem Hintergrund von milder Malzigkeit. Im Abgang überwiegen weiterhin die Maracujanoten, die schließlich in ein erfrischendes saures Finish übergehen, perfekt bei sommerlichen Temperaturen. Insgesamt ist dieses Ale exzellent ausgewogen und süffig, weshalb es ideal zu Lammkoteletts, Salaten mit Garnelen- oder Meeresfrüchten, sowie auch einer köstlichen bayerischen Crème passt. Die Säure dieses Fruit Ales ist sehr erfrischend bei sommerlichen Temperaturen.




### Bierstil

Sauerbiere können ober- wie untergärig sein. Die Farbe reicht von sehr hell bis rötlich. Es weist geringe Malz- und kaum wahrnehmbare Hopfennoten auf. Die Säure ist präsent von Antrunk bis Abgang, welche weich mit den Malznoten harmonisiert. Die jeweilige Fruchtzugabe ist deutlich zu erkennen.

### Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	74,0 %
Weyermann® CARARED®	10,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	10,0 %
Weyermann® CARAHELL®	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	1,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Malzmischung basierend auf 8 °P Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 20 min halten, aufheizen auf 68°C und für 5 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	11,5 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	4,4 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Centennial	5 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Idaho7™	5 BE nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	Idaho7™	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten	 15 BE		



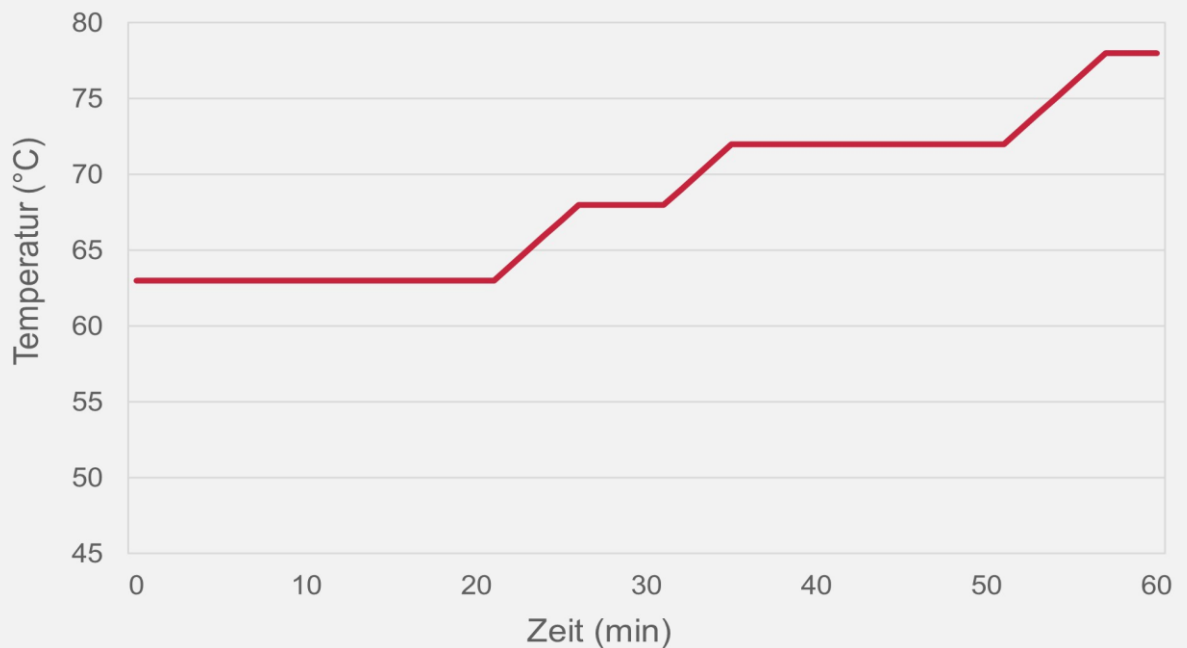
## WEYERMANN® Nr. 43 Tarte Tastic

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten	
Besonderheit	Maracujasaft: 2,5 kg/hl mit 65° Brix, am Ende der Gärung Weyermann® Sauergut: 4 kg/hl, pH-Wert auf ca. 3,8 einstellen	
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-04	obergärig
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6
	Anstellwürze	3,8
	Fertiges Bier	3,6

### Maischprogramm

#### Nr. 43 Tarte Tastic



\*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