



WEYERMANN® Nr. 45 Hopf's Dir Rein

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Das helle „Hopf's Dir rein“ Ale wird von einem festen, cremig-weißen Schaum gekrönt. In der Nase entfaltet sich ein elegantes Zusammenspiel aus Grapefruit, Traube, Stachelbeere, Maracuja, Litschi und einem Hauch Zitronengras, ergänzt von feinen floralen und leicht kräuterartigen Akzenten.

Im Geschmack verbindet sich die frische, weinartige Fruchtigkeit des Hopfens mit den weichen Malznoten von Münchner- und Caramelmalz. Ein dezenter, sauberer Bittereindruck sorgt für Balance.

Dieses Ale eignet sich hervorragend zu Safran-Risotto, gebratenem Huhn auf Nudeln, Scampi, Paella – und allgemein zu Gerichten, die frische, fruchtige oder mediterrane Aromen aufgreifen.




Bierstil

American Pale Ales sind obergärig, kräftig gold bis hell-bernsteinfarben und haben weißen bis cremefarbenen, gut beständigen Schaum. Der fruchtig frische Antrunk zeigt Noten von Zitrusfrüchten, roten Beeren, Gelbfrüchten und floral-blumige Nuancen. Ein herber Abgang wird oftmals durch eine langanhaltende Hopfenbittere begleitet.

Malzmischung

Weyermann® <i>Pale Ale Malz</i>	75,0 %
Weyermann® <i>Weizenbraumalz hell</i>	10,0 %
Weyermann® <i>Münchner Malz Typ 1</i>	10,0 %
Weyermann® <i>CARAAMBER®</i>	5,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmischen bei 63°C und für 60 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	11,8 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	4,8 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Blanc	15 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Blanc	10 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		25 BE	



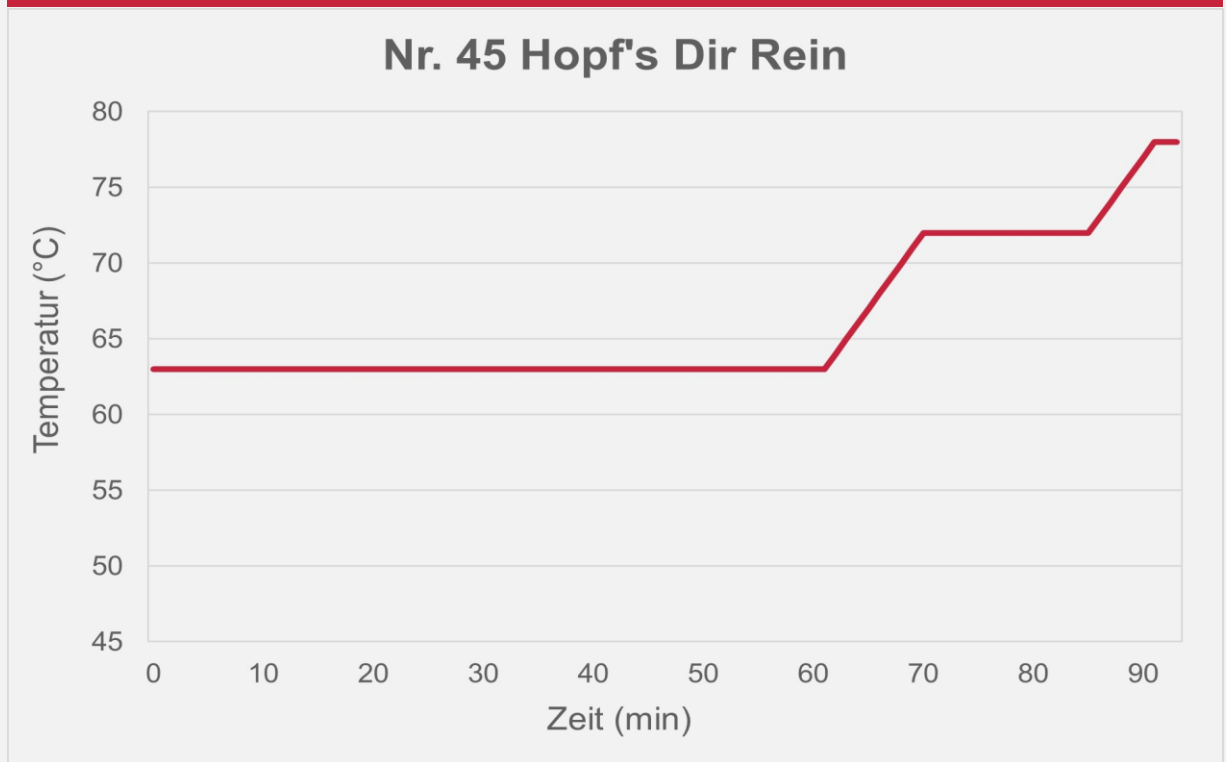
WEYERMANN® Nr. 45 Hopf's Dir Rein

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ US-05	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