



## WEYERMANN® Nr. 46 London Calling

### Bierbeschreibung

Das klassische Ale war das Lieblingsgetränk der Londoner Tagelöhner des frühen 18. Jahrhunderts, die Porters genannt wurden. Dieses Arbeiterbier ist ausgewogen und elegant weich. Der Alkoholgehalt beträgt nur 5,2 Prozent. Es hat eine tiefschwarze Farbe mit rubinrotem Glanz und einer cremefarbenen Schaumkrone. Die Weyermann® Version ist eine authentische Interpretation dieses vorindustriellen Ales. Weiche Weyermann® Wiener- und Caramelmalze verleihen einen harmonischen Geschmack, während die englischen und slowenischen Aromahopfen die fruchtigen Kirsch- und Cassis Noten beisteuern. Im Abgang sorgt eine geringe Menge von entspelztem Weyermann® Röstmalz für einen Anflug von dunkler Schokolade. Weyermann® Nr.46 London Calling ist ein hervorragender Begleiter zu kräftigen Eintöpfen mit Rind oder Lamm und passt auch perfekt zu schokoladehaltigen Desserts



### Bierstil

Porter sind obergärige, tiefschwarze Biere, die eine feinporige, cremefarbene bis braune Schaumkrone besitzen. Der Malzcharakter steht mit Noten von Toffee, Kaffee, Röstmalz und Schokolade im Vordergrund. Die Hopfenbittere kann von leicht bis stark wahrnehmbar variieren.

### Malzmischung

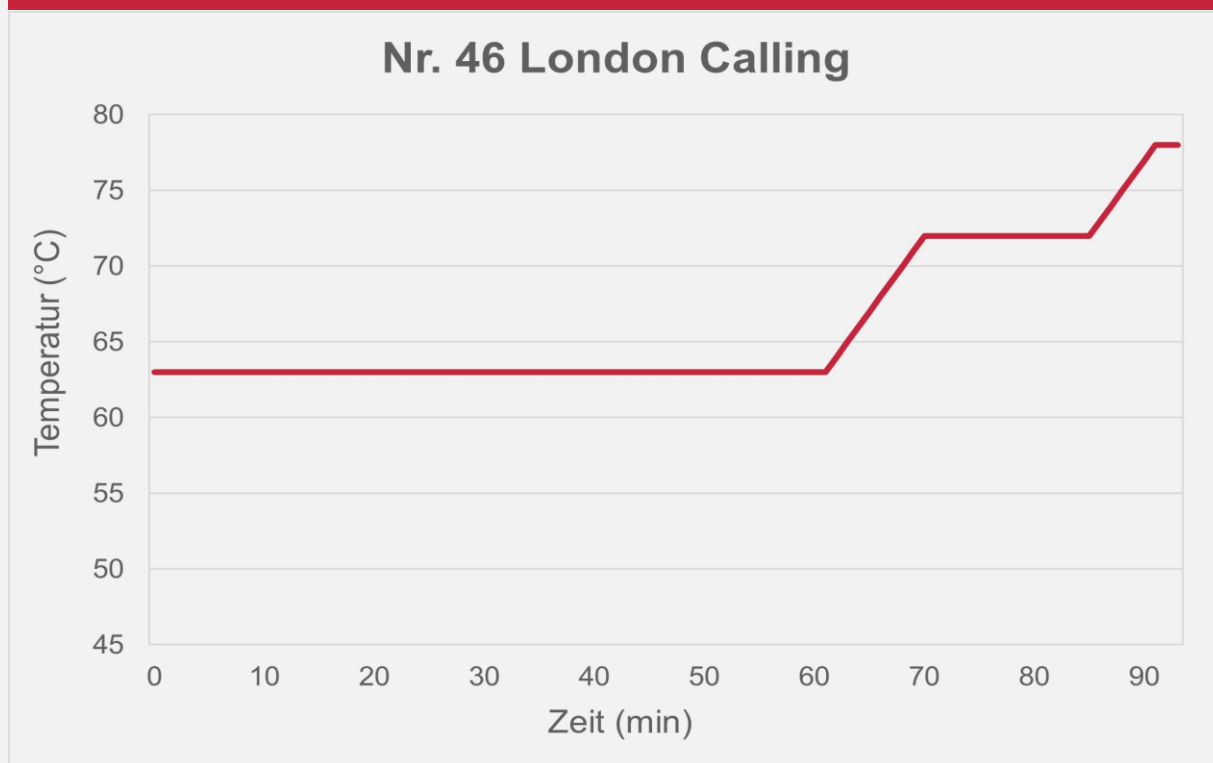
Weyermann® Wiener Malz	76,0 %
Weyermann® CARAAMBER®	10,0 %
Weyermann® CARARED®	10,0 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 3	4,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 68°C und für 60 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	13,5 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,2 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	East Kent Golding	20 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Bobek	10 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		30 BE	

**WEYERMANN® Nr. 46 London Calling****Zugaben**

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine besondere Zugabe		
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 2001/13/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