



WEYERMANN® Nr. 46 London Calling

WEYERMANN® SPEZIALMALZ

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® Röstmälz 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, Röstmälz 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	
	CO2-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	beer icons	30 BE	



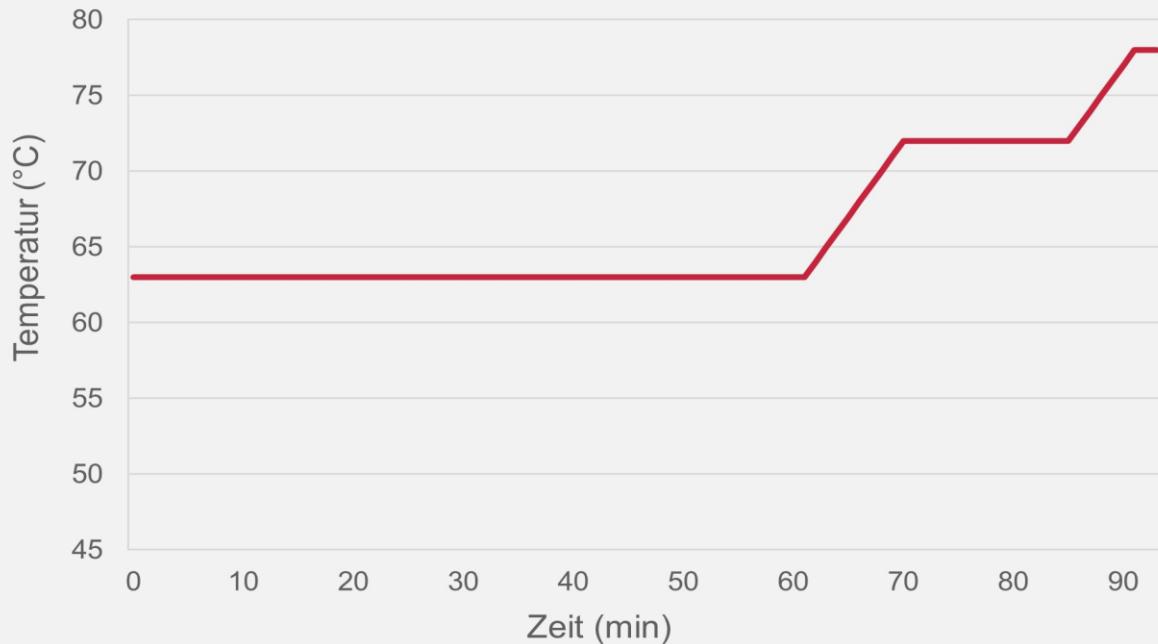
WEYERMANN® Nr. 46 London Calling

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

Nr. 46 London Calling



*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