



WEYERMANN® Nr. 48 Breakfast at Weyermann's

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Von diesem tiefdunklen Ale mit der cremefarbigen Schaumkrone steigen verführerische Düfte von Lakritz, Kaffee, dunkler Schokolade, Schattenmorellen und Pflaumen auf. Der Geschmack ist jedoch mild mit komplexen, gut ausbalancierten Noten von Weyermann® Caramel- und Röstmälzen. Die sanfte Säure im Hintergrund stammt von den Columbia Kaffeebohnen, die der noch heißen Würze zugesetzt wurden. Im Abgang geht diese herrliche Geschmackssymphonie in eine zarte und lang nachhallende Restsüße über. Dieses herzähige Obergärige ist ein perfekter Begleiter zu einem deftigen englischen Frühstück aus Speck, Eiern, Pfannkuchen mit Ahornsirup. Hervorragend passt auch ein Chili con Carne oder gebackener Ziegenkäse mit Honigglasur. Desserts wie Tiramisu, Crème Brûlée oder Schwarzwälder Kirschtorte runden dieses besondere Geschmackserlebnis ab.



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® Barke® Pilsner Malz	90,0 %
Weyermann® CARAAROMA®	4,0 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 3	3,0 %
Weyermann® Weizenröstmalz	3,0 %

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	5,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	East Kent Golding	20 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Williamette	10 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten	beer icons	30 BE	



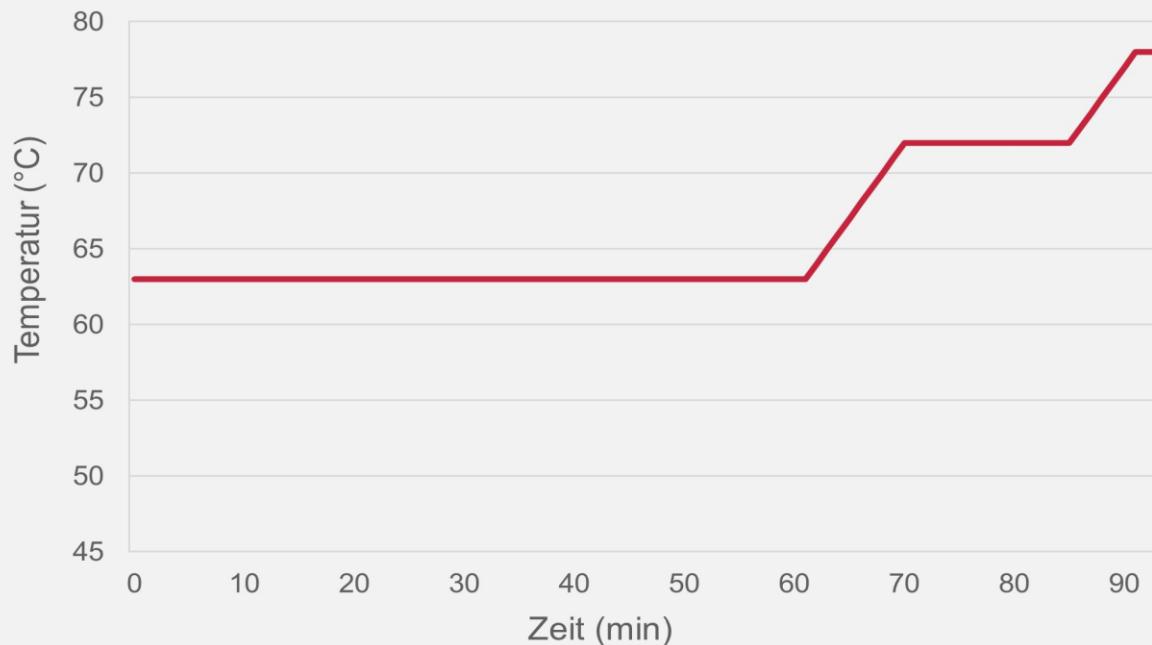
WEYERMANN® Nr. 48 Breakfast at Weyermann's

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten	
Besonderheit	Kaffee: 1 kg/hl feingemahlene Columbia Kaffeebohnen in den Whirlpool vorlegen	
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-04	obergärig
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6
	Anstellwürze	5,2
	Fertiges Bier	4,2 - 4,6

Maischprogramm

Nr. 48 Breakfast At Weyermann's



*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