

**WEYERMANN® Nr. 48 Breakfast at Weyermann's****Bierbeschreibung**

Von diesem tiefdunklen Ale mit der cremefarbenen 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 Röstmalzen. 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 herzhafte 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, Röstmalz 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 | |
| | CO ₂ -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 |  | 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