



WEYERMANN® Nr. 50 Smoky Pale

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Dieses tiefgoldene, spritzige und rauchige Pale Ale wurde aus einer außergewöhnlichen Malzmischung sowie einer intensiven, aromatischen Hopfengabe gebraut. Über der cremigen Schaumkrone steigen daher Aromen von Grapefruit, Rauch, Aprikose, Basilikum und grünen Äpfeln auf, die sich zu einem einmaligen Bouquet vereinen. Am Gaumen ist das Mundgefühl weich und honigartig mit einer Kombination von intensivem Rauch- und Fruchtgeschmack, der im Abgang von einer deutlichen Bittere abgelöst wird. Dieses charaktervolle Bier passt perfekt zu deftigen Gerichten wie Risotto oder Paella, sowie BBQ Pulled Pork, Rippchen, Lachs und Garnelen.



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® Buchenrauch-Gerstenmalz	40,0 %
Weyermann® Pale Ale Malz	30,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 1	20,0 %
Weyermann® Weizenbraumalz hell	10,0 %

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	13,9 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	6 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Warrior®	40 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Sorachi Ace	5 BE in den Whirlpool
	Aromagabe	Galena	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		50 BE	



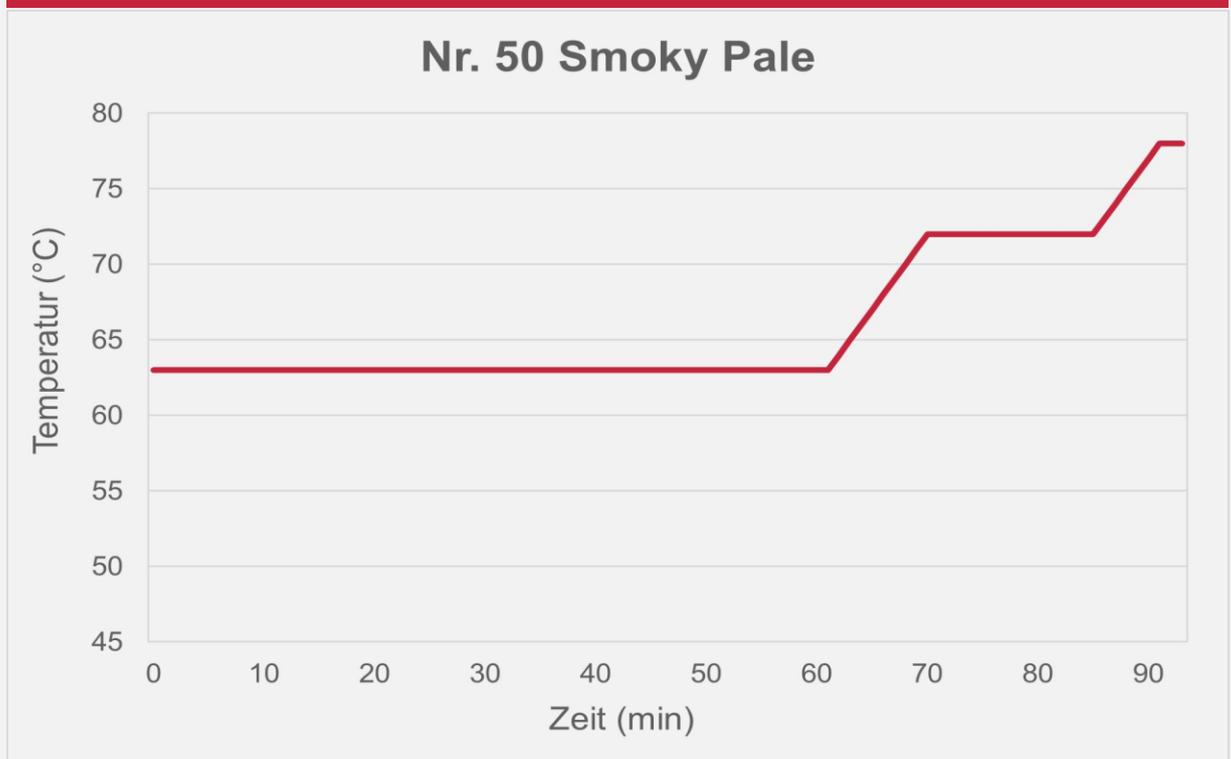
WEYERMANN® Nr. 50 Smoky Pale

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Hopfengestopft im Lagertank für 5 Tage mit je 75 g/hl Cascade und Idaho7™		
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