



WEYERMANN® Nr. 57 Red Empress

WEYERMANN® SPEZIALMALZ

Bierbeschreibung

Das Red Ale (obergäriges Rotbier) ist neben dem Dry Stout einer der klassischen irischen Bierstile. Die hier vorgeführte Red Empress Interpretation dieses Stils ist leuchtend kupferfarben mit einer leicht bräunlichen Schaumkrone. Was die Optik verspricht, spiegelt sich im Bouquet und im Geschmack wider. Es dominieren erdige, typisch fruchtigen Noten von roten Beeren, zartem Karamell und Brotkruste. Sowie weiche, rumartige Untertöne von Barrique und Trockenobst, die in einen milden, weichen Abgang übergehen. Mit seiner Balance zwischen Malzsüße und Hopfenbittere ist dieses Bier ein perfekter Begleiter zu deftigen Eintöpfen, sowie zu Lamm-, Hammelfleisch oder Wildschwein. Es passt auch gut zu Scones mit Clotted Cream und Lemon Curd, Schwarzwälder Kirschtorte oder Tiramisu.



Bierstil

Red Ales sind obergäige, rötlich bis dunkel bernsteinfarbene Biere, die eine cremefarbene, langanhaltende Schaumkrone besitzen. Neben dem moderaten Hopfenaroma und der leichten Hopfenbittere kann der dominante Malzcharakter, der an Vanille und Pinien erinnert, wahrgenommen werden. Je nach Interpretation können sich Noten von Orange oder Beerenfrüchte zeigen.

Malzmischung

Weyermann® Wiener Malz	76,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	13,0 %
Weyermann® CARARED®	10,0 %
Weyermann® CARAAROMA®	1,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 60 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	16,5 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	6,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Nugget	30 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Cluster	10 BE 5 min vor Kochende
Bittereinheiten	beer icons	40 BE	



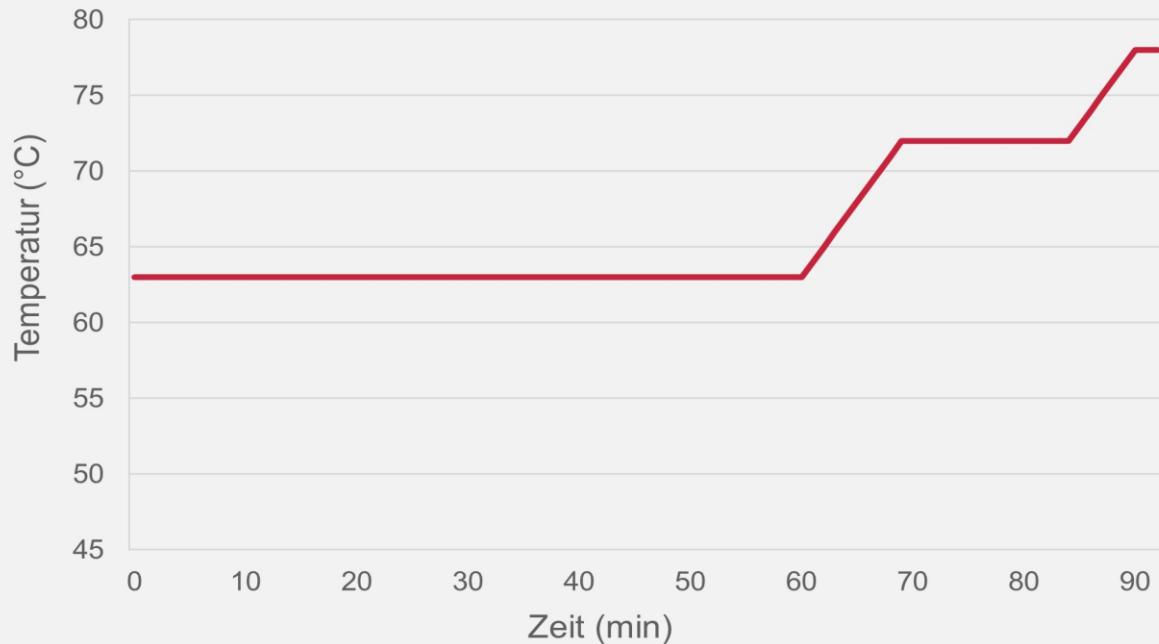
WEYERMANN® Nr. 57 Red Empress

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. 57 Red Empress



*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