



WEYERMANN® Nr. 61 Czech This Out

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Optisch überzeugt dieses sehr dunkle, untergärige Starkbier durch einen tief Rubinroten Schimmer und einer festen Schaumkrone. Im Bouquet steigen Anklänge von einem Lorbeerblatt sowie dezente Aromen von dunkler Kirsche, Pflaume, Schokolade und Röstmalz auf. Am Gaumen gehen diese Noten in eine überraschend weiche und abgerundete Malzigkeit über, die von einer zurückhaltenden, leicht honigartigen Restsüße getragen wird. Das Mundgefühl ist angenehm cremig, was dieses Bier trotz seines beachtlichen Alkoholgehalts von 7 Prozent sehr süffig macht. Als Speisebegleiter passt die Weyermann® Nr.61 hervorragend zu Schmorgerichten aus Wild oder Geflügel mit Wirsing oder Blaukraut, Ochsenbraten oder Rouladen. Desserts wie Blaubeerkuchen oder dunkle Mousse au Chocolat mit geliertes Pflaume runden das Geschmackserlebnis ab.




Bierstil

Das untergärige, dunkle Bockbier ist braun, kastanienbraun oder kupferfarben und hat weißen bis beigefarbenen, langanhaltenden Schaum. Das Aromabild ist von kräftigen Malznoten, die an Caramel und Brot erinnern, geprägt. Die ausgeprägte Hopfenbittere wird von der Süße im Nachtrunk verdrängt.

Malzmischung

Weyermann® <i>Böhmisches Tennenmalz (Pilsner Art)</i>	71,0 %
Weyermann® <i>Dunkles Böhmisches Tennenmalz</i>	20,0 %
Weyermann® <i>CARABOHEMIAN®</i>	5,0 %
Weyermann® <i>Sauermalz</i>	2,0 %
Weyermann® <i>CARAFA® Spezial Typ 3</i>	2,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmischen bei 52°C und für 15 min halten, aufheizen auf 62°C und für 20 min halten, aufheizen auf 68°C und für 20 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	17,1 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	7 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Saazer	25 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Saazer	5 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		30 BE	



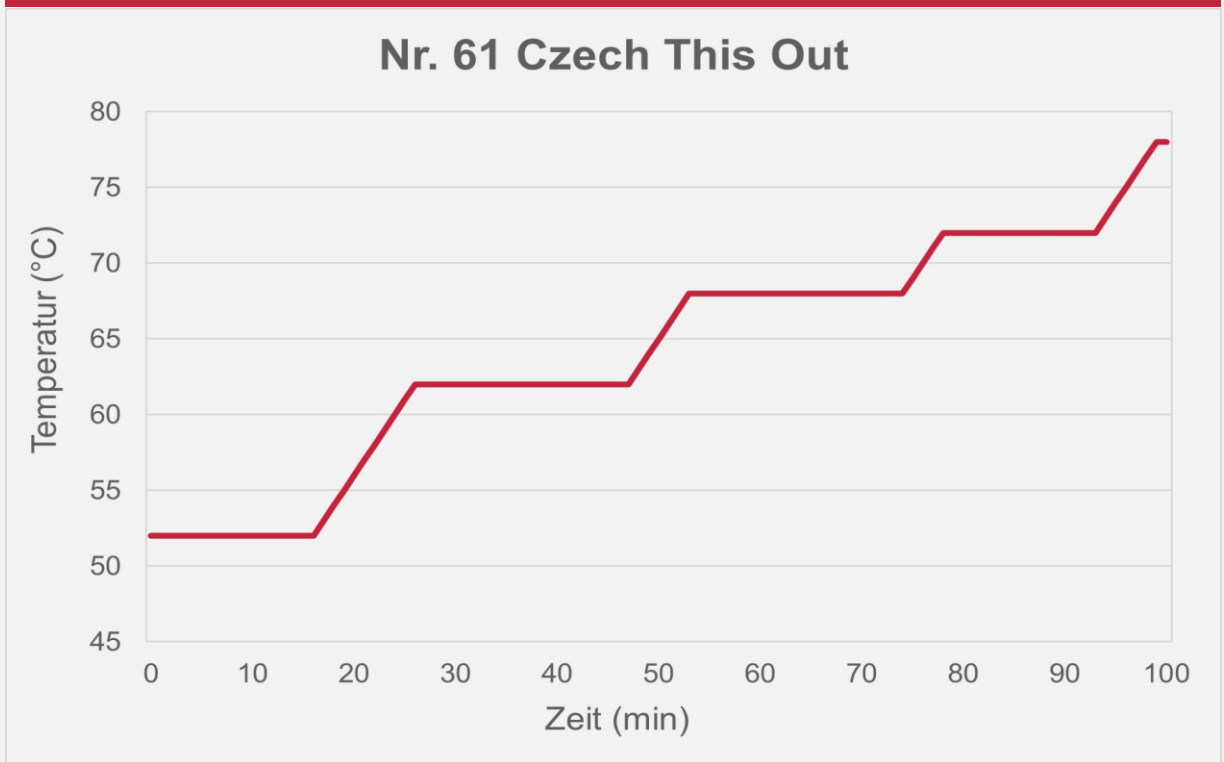
WEYERMANN® Nr. 61 Czech This Out

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine besondere Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ S-189	untergärig	
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