



WEYERMANN® Nr. 66 Highway To Hoppy

Bierbeschreibung

Die „Amerikanisierung“ des klassischen, englischen Pale Ales basiert vor allem auf einer ausgiebigen Hopfung. Die typisch amerikanischen Sorten, die während des gesamten Brauprozesses von der Sudpfanne bis zum Ende der Gärung zugegeben werden, erfüllen somit alle Qualitätsmerkmale. Das Ergebnis ist ein Ale mit einem stark fruchtigen, kiefernartigen Geschmack und einem ausgeprägten Grapefruit-Aroma. Ein solch angenehm bitteres Bier erfordert ein solides und trotz alledem schlankes Malzgerüst ohne Restsüße. Die Maische besteht daher überwiegend aus hellem Pale Ale Malz, sowie geringen Zugaben von Münchner Malz für die Farbgebung. Das helle Weizenmalz rundet den geschmeidigen, sauberen Abgang ab. Unsere Nr. 66 passt perfekt zu Curry Gerichten auf Basmatireis mit einem Akzent Naturjoghurt.



Bierstil

American Pale Ales sind obergärig, kräftig gold bis hell-bernsteinfarben und haben weißen bis cremefarbenen, gut beständigen Schaum. Der fruchtig frische Anrunk zeigt Noten von Zitrusfrüchten, roten Beeren, Gelbfrüchten und floral-blumige Nuancen. Ein herber Abgang wird oftmals durch eine langanhaltende Hopfenbittere begleitet.

Malzmischung

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Weyermann® <i>Pale Ale Malz</i> | 45,0 % |
| Weyermann® <i>Münchner Malz Typ 1</i> | 27,0 % |
| Weyermann® <i>Weizenbraumalz hell</i> | 20,0 % |
| Weyermann® <i>CARABELGE®</i> | 5,0 % |
| Weyermann® <i>Sauermalz</i> | 3,0 % |

Brauverfahren

| | | | |
|------------------|---|---------------|-----------------------|
| Maischprogramm | Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 45 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmischen bei 78°C. | | |
| Bierparameter | Stammwürze | 13,5 °P | |
| | CO ₂ -Gehalt | 5,0 - 5,5 g/l | |
| | Alkoholgehalt | 5,4 %-Vol. | |
| Hopfenempfehlung | Bittergabe | Chinook | 45 BE zu Kochbeginn |
| | Aromagabe | Chinook | 5 BE in den Whirlpool |
| | Aromagabe | Sequoia™ | 5 BE in den Whirlpool |
| | Aromagabe | Idaho Gem™ | 5 BE in den Whirlpool |
| Bittereinheiten |  | 60 BE | |



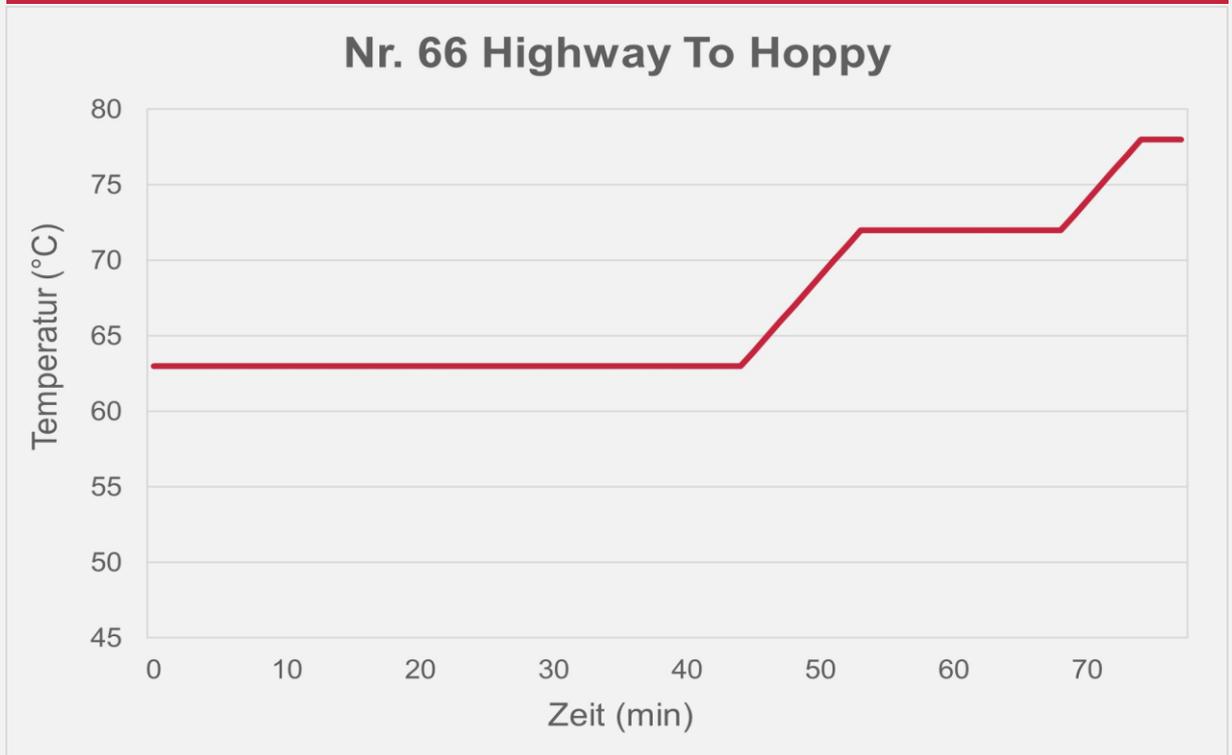
WEYERMANN® Nr. 66 Highway To Hoppy

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

| | | | |
|----------------|--|-----------|--|
| Kochzeit | 60 Minuten | | |
| Besonderheit | Hopfengestopft mit Sequoia™ und Idaho Gem™ mit je 150g/hl für 7 Tage | | |
| Hefeempfehlung | Fermentis SafAle™ US-05 | obergärig | |
| pH-Werte | Maische | 5,4 - 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