



WEYERMANN® Nr.72 I Put A Spelt On You

Bierbeschreibung

Dinkel ist ein neolithischer Vorläufer unseres modernen Weizens. Sein Anbau reicht bis in die Antike zurück. Da Dinkel einen relativ hohen Eiweißgehalt hat, sind Dinkelbiere besonders cremig und überzeugen mit einer festen Schaumkrone. Wie bei solchen Bieren üblich, besteht mehr als die Hälfte der Malzzusammensetzung aus Dinkelmalz. Eine wunderbare tiefgoldene Farbe wird bei dieser obergärigen Kreation durch das Zusammenspiel von Weyermann® Dinkel- und Gerstenmalz erreicht.

Im Aroma und Geschmack spiegelt sich die Würzigkeit des Dinkels wieder und wird durch Brotkruste-Aromen und einem samtig Mundgefühl komplettiert. Im Abgang präsentiert sich eine milde, erfrischende Säure, die von einem angenehmen Aromahopfen veredelt wird.

Damit ist unsere Nr. 72 ein idealer Begleiter zu scharfem Gulasch, neapolitanischer Pizza oder zu Gewürzkuchen und Quarktaschen.




Bierstil

Dinkelbier ist ein helles bis dunkles obergäriges Bier. Dinkel gilt als Vorläufer des modernen Weizens und wird schon seit Jahrhunderten zur Bierherstellung verwendet. Das Urgetreide wird dabei mit mindestens 50% eingesetzt und verleiht der Kreation einen würzig milden Geschmack, ähnlich wie sein naher Verwandter beim Weißbier.

Malzmischung

Weyermann® Dinkelmalz	51,0 %
Weyermann® Pilsner Malz	36,0 %
Weyermann® CARARED®	10,0 %
Weyermann® Sauermalz	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 45°C, aufheizen auf 54°C und für 10 min halten, aufheizen auf 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 68°C und für 5 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C		
Bierparameter	Stammwürze	13,5 °P	
	CO2-Gehalt	5,5 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,3 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	18 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hersbrucker	4 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		1 BE	

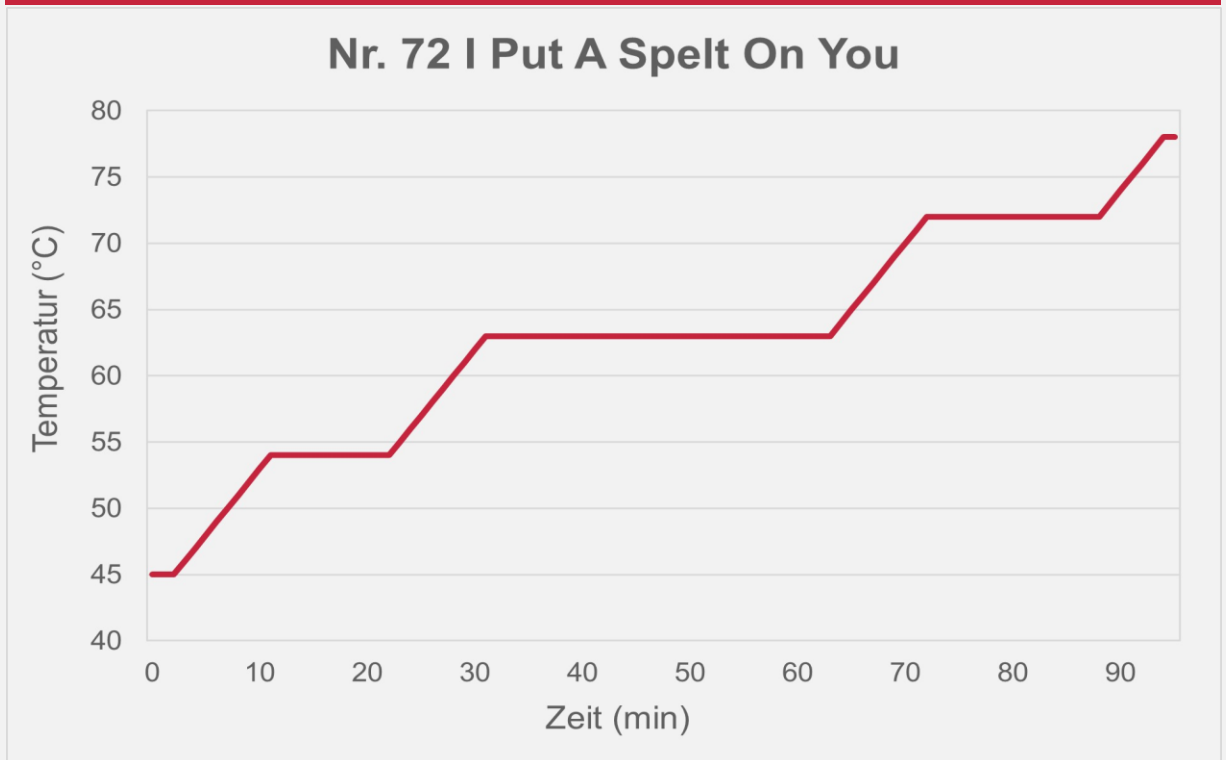


WEYERMANN® Nr.72 I Put A Spelt On You

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine speziellen Zugaben		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-04	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