



WEYERMANN® Nr. 73 Stormy Baltic Sea

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Porter ist eine Weiterentwicklung des klassischen, britischen Brown Ales mit seiner geschmacksvollen Kombination aus intensiven Malz- und milden Hopfenaromen. Während des Segelzeitalters wurden viele Porter Biere zur Verlängerung der Haltbarkeit besonders stark eingebraut. Die untergärige Weyermann® „Stormy Baltic Sea“ Interpretation hat daher einen Alkoholgehalt von 8 %. Es vereint die tiefen Aromen der Weyermann® Barke® Pilsner und Weyermann® Barke® Münchner Malzen mit der dezenten Karamellsüße von Weyermann® CARAMÜNCH® und Weyermann® CARAWHEAT® sowie den sanften Röstnoten des tiefschwarzen Weyermann® CARAFA® Spezial. Die Hopfenaromen vom Cluster präsentieren sind holzig-würzig sowie blumig-fruchtig. Unsere Nr. 73 ist ein harmonischer Begleiter zu Brownies mit flüssigem Kern oder zu Tiramisu. Kräftige, würzige Käsesorten wie Appenzeller, reifer Parmesan oder Gouda sind ebenso ein Geschmackserlebnis.




Bierstil

Baltic Porter können ober- wie untergärig sein. Das Erscheinungsbild reicht von tiefem rubinrot bis schwarz. Die Kombination von Caramel- und Röstmalzen liefern Geruchs- und Geschmacksnoten von Karamell, Lakritze, Kakao und Schokolade. Geringe Rauchnoten sind erlaubt. Die leichte Hopfenbittere harmonisiert mit dem intensiven Malzkörper. Aufgrund der hohen Stammwürze stehen alkoholische Aromen im Vordergrund.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	63,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 2	20,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 3	9,0 %
Weyermann® CARAWHEAT®	5,0 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 3	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 66°C und für 35 min halten, aufheizen auf 68°C und für 35 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	19 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	8 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Cluster	25 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Cluster	10 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		35 BE	



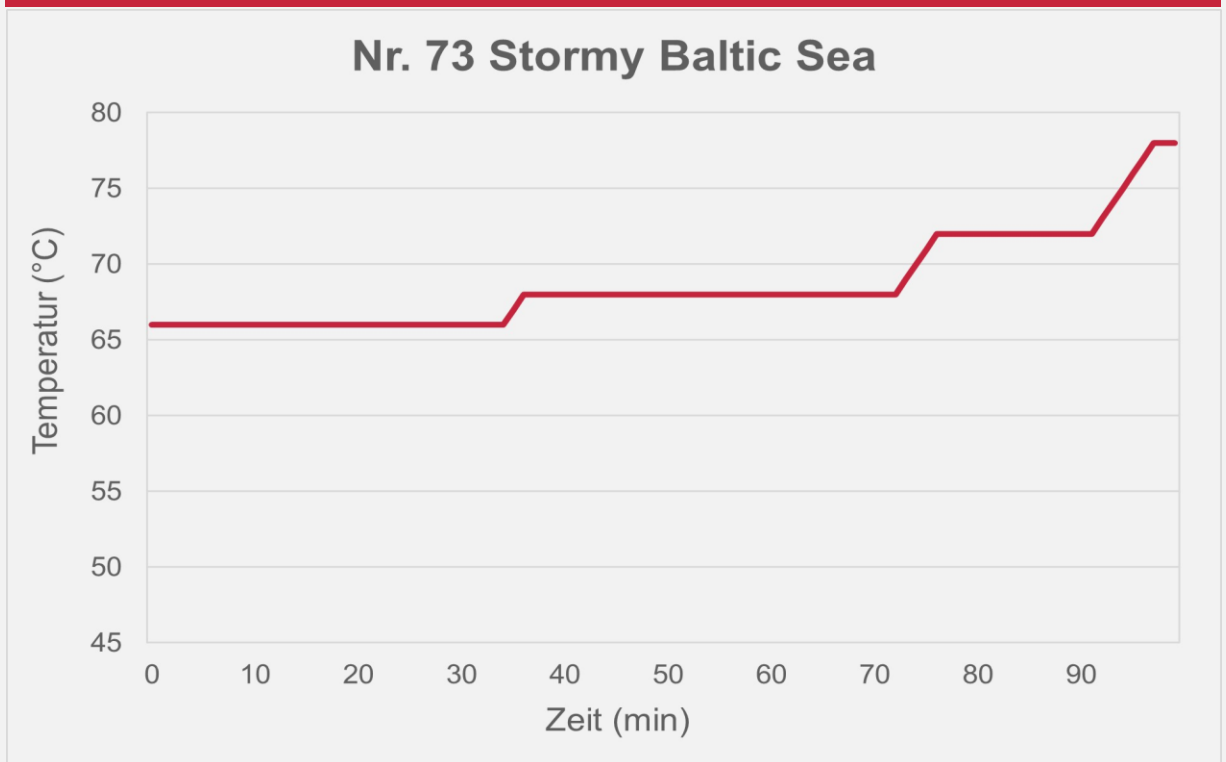
WEYERMANN® Nr. 73 Stormy Baltic Sea

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle 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