

**WEYERMANN® Nr. 74 IPA Zero****Bierbeschreibung**

Die Gärung dieses orangefarbenen, alkoholfreien Obergärigen erfolgt mit einem speziellen Hefestamm, der nur einen Bruchteil des Malzzuckers in der Würze vergärt.

Der Geschmack und Abgang des Bieres werden dadurch von einer intensiven Restsüße geprägt. Diese Süße wird jedoch mit unserem Weyermann® Sauermais und Sauergerst gemildert und durch drei Hopfengaben von Columbus und Centennial in der Sudpfanne, in den Whirlpool und während der Lagerung ausgeglichen. Diese Zutaten geben dem Bier ein wunderbar schlankes Mundgefühl, eine erfrischende Bittere und einen trockenen Abgang. Dabei steuern die Hopfen leicht harzige Geschmacksnoten von Kiefer, Grapefruit und Pfeffer bei.

Kulinarisch passt dieses Bier daher gut zu Currygerichten, gebackenem Zander oder zu einem Mandarinen-Käsekuchen.


**Bierstil**

Die obergärigen, gelben, kupferfarbenen oder rotbraunen IPAs besitzen eine weiße bis cremefarbene, langanhaltende Schaumkrone. Neben den dominierenden Aromahopfen kann auch ein starker Malzcharakter erkannt werden. Das Geruchsprofil zeigt je nach Interpretation Noten von Zitrusfrüchten, Maracuja, Kräutern, Heu und Pinien. Der Nachtrunk ist langanhaltend bitter.

Malzmischung

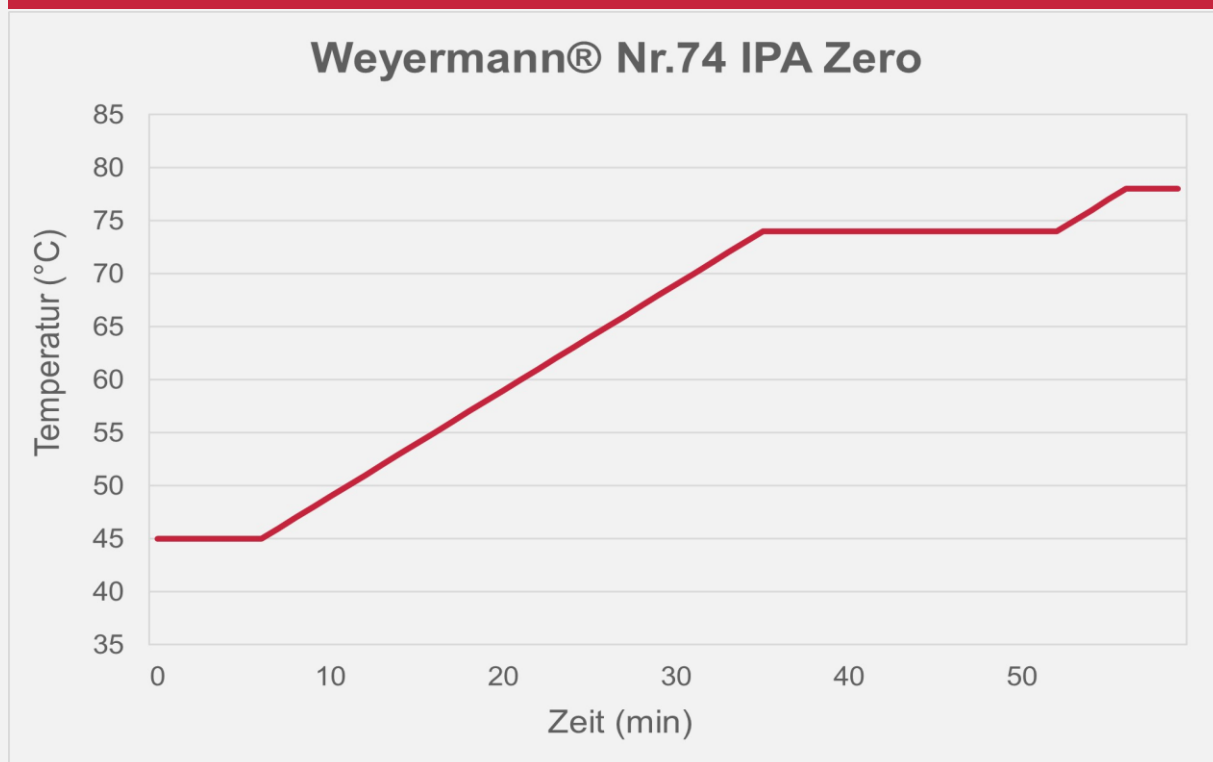
Weyermann® Barke® Pilsner Malz	38,0 %
Weyermann® Barke® Münchner Malz	34,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 3	15,0 %
Weyermann® Weizenbraumalz hell	10,0 %
Weyermann® Sauermais	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 45°C und für 5 min halten, aufheizen auf 74°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C		
Bierparameter	Stammwürze	5,8 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	0,4 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Columbus	25 BE zu Kochbeginn
Bittereinheiten		25 BE	

**WEYERMANN® Nr. 74 IPA Zero****Zugaben**

Kochzeit	60 Minuten	
Besonderheit	Weyermann® Sauergut 1 Liter/hl Kochende Whirlpool: je 150 gramm/hl Chinook/Cascade Hopfenstopfen: je 150 gramm/hl Chinook/Cascade	
Hefeempfehlung	Fermentis SafBrew™ LA-01	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,3
	Anstellwürze	4,5
	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