



## WEYERMANN® Nr. 74 IPA Zero

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### 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 wird dadurch von einer intensiven Restsüße geprägt. Diese Süße wird jedoch mit unserem Weyermann® Sauermais und Sauergut gemildert und durch drei Hopfengaben von Columbus und Centennial in der Sudpfanne, 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 72°C und für 10 min halten, abmaischen bei 78°C		
Bierparameter	Stammwürze	5,8 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	0,4 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Centennial	10 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Columbus	10 BE zu Kochbeginn
Bittereinheiten		20 BE	



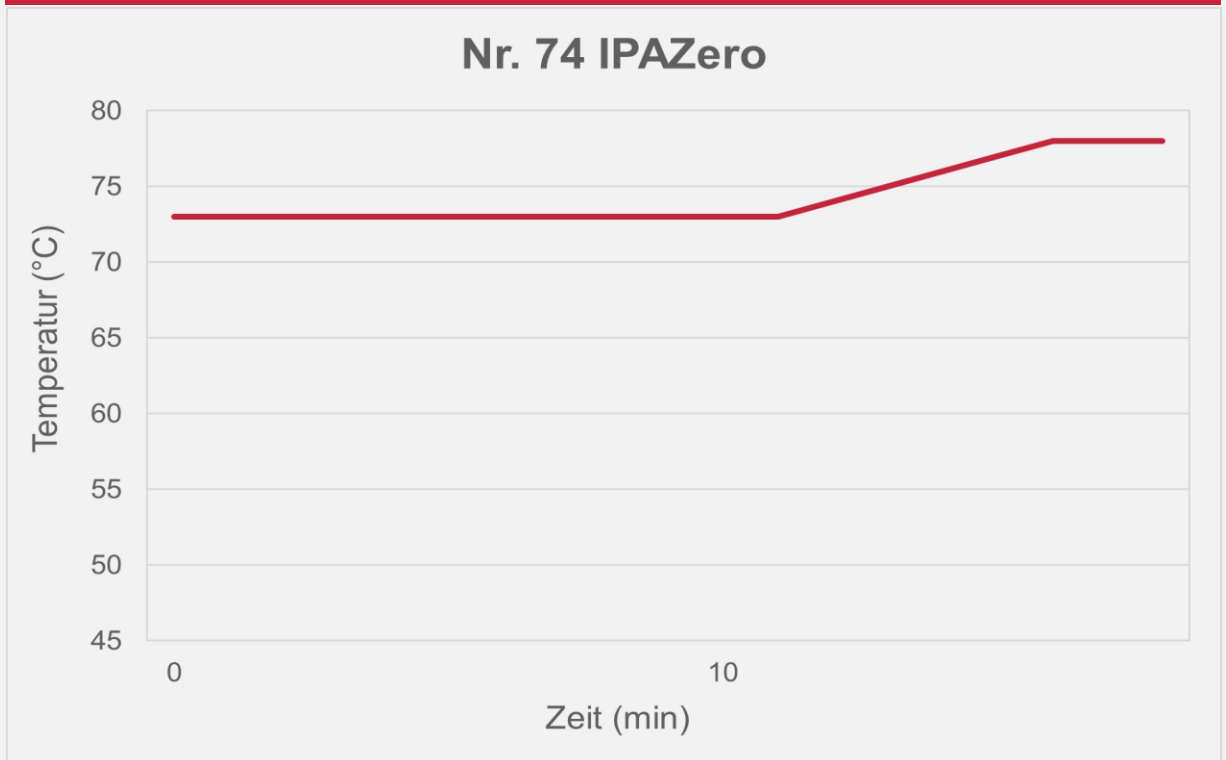
# WEYERMANN® Nr. 74 IPA Zero

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

## Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Weyermann® Sauergut 0,5 Liter/hl Kochende Whirlpool: je 100 gramm/hl Centennial/Columbus Hopfenstopfen: je 100 gramm/hl Centennial/Columbus		
Hefeempfehlung	Fermentis SafBrew™ LA-01	obergärig	
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