



## WEYERMANN® Nr. 76 Barley & Wein

### Bierbeschreibung

Für Feinschmecker ist Wein primär ein Zusammenspiel von fruchtiger Süße und leicht säuerlichen Tanninen. Bier hingegen ist ein Zusammenspiel von Malzzucker, Säure und Hopfenbittere. Vergärt man jedoch weißen Traubenmost und Bockwürze zusammen, so wird daraus ein goldener, Prosecco-ähnlicher Trunk mit einer festen Schaumkrone. Im Glas entfaltet sich das Bouquet wie ein Feuerwerk von fruchtig-weinigen Stachelbeeren und Kiwi-Aromen sowie Anklängen von Tanninen und Holz. Der Geschmack wird durch eine einmalige bittersüße Balance von Frucht und Säure geprägt, die in einen angenehm trockenen Abgang übergeht. Das Ganze ist tatsächlich mehr als die Summe seiner Teile, was diesen „Bier-Wein“ zu einem natürlichen Begleiter von Fischgerichten und Käse macht.



### Bierstil

Hybridbiere sind Kreuzungen zwischen Bier- und Wein. Dabei kann die Zusammenführung der Bier- und Weinkomponenten während diversen Prozessabschnitte entstehen. So kann Bierwürze spontan mit Weinhefe oder Weinmost kalt durch Bierhefe vergoren. Hybride spiegeln das komplette Farbspektrum wider. So findet man Vertreter von strohgelb über roséfarben bis hin zu einem tiefen Schwarz. Sensorisch kann, je nach Anteil und Intensität der Komponenten, sich der Bier- oder der Weincharakter durchsetzen.

### Malzmischung

Weyermann® Premium Pilsner Malz extra hell	90,0 %
Weyermann® CARAFOAM®	5,0 %
Weyermann® CARAHELL®	5,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 35 min halten, aufhizen auf 68°C und für 35 min halten, aufheizne auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C		
Bierparameter	Stammwürze	18,2 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,5 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	8 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Blanc	25 BE zu Kochbeginn
Bittereinheiten		25 BE	



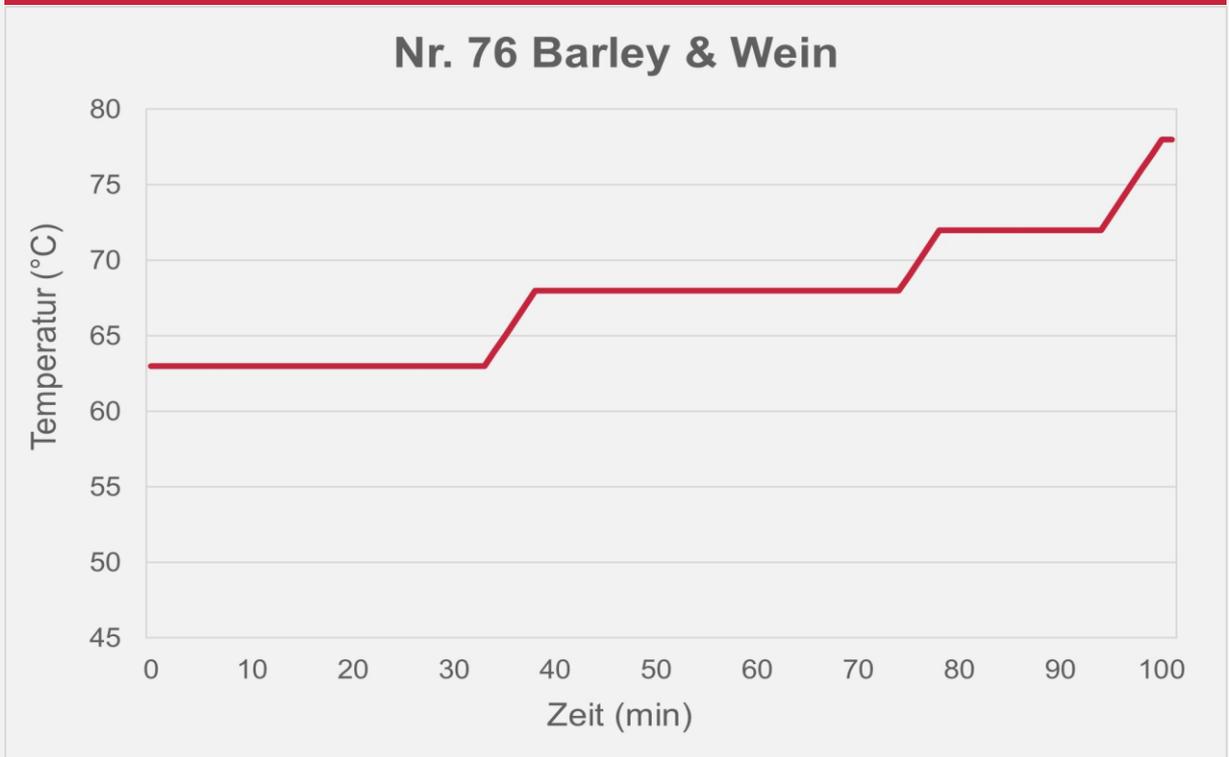
## WEYERMANN® Nr. 76 Barley & Wein

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Zugabe von 0,9 hl Traubenmost zu 1 hl Ausschlagwürze		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ W-34/70	untergärig	
pH-Werte	Maische	5,4 - 5,6	
	Anstellwürze	5,2	
	Fertiges Bier	< 4,0	

### 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