



WEYERMANN® Nr. 77 Smoke on the Porter

Bierbeschreibung

Rauch und englische Porters scheinen eine natürliche Kombination zu sein, denn früher wurde das Malz auf der Darre über offenem Feuer getrocknet. Das Aussehen dieses unfiltrierten Bieres erinnert an einen Espresso mit einer dunkelbraunen Crema. Das Bouquet verströmt klare Aromen von geröstetem Kaffee, Schokolade und klassischem englischen Hopfen.

Am Gaumen vermischt sich eine gute Dosis Weyermann® Münchner Malz mit den Aromen von Weyermann® Rauchmalz.

Eine Kombination, die den Körper weich und dieses dunkle Bier fabelhaft trinkbar macht.

Im erfrischenden Abgang gesellt sich zu den dominanten Schokoladen- und Kaffeenoten noch ein Hauch von Walnuss.

Dieses Bier passt gut zu rustikalen Gerichten wie Lammeintopf, Schweinebraten oder geräuchertem Truthahn sowie zu Desserts wie Brownies oder einer Crème brûlée.



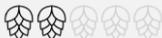
Bierstil

Porter sind obergärige, tiefschwarze Biere, die eine feinporige, cremefarbene bis braune Schaumkrone besitzen. Der Malzcharakter steht mit Noten von Toffee, Kaffee, Röstmalz und Schokolade im Vordergrund. Die Hopfenbittere kann von leicht bis stark wahrnehmbar variieren.

Malzmischung

Weyermann® Münchner Malz Typ 1	45,0 %
Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz	40,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 3	10,0 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 3	5,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 68°C und für 70 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C		
Bierparameter	Stammwürze	15,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	6 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	East Kent Golding	25 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	East Kent Golding	5 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		30 BE	

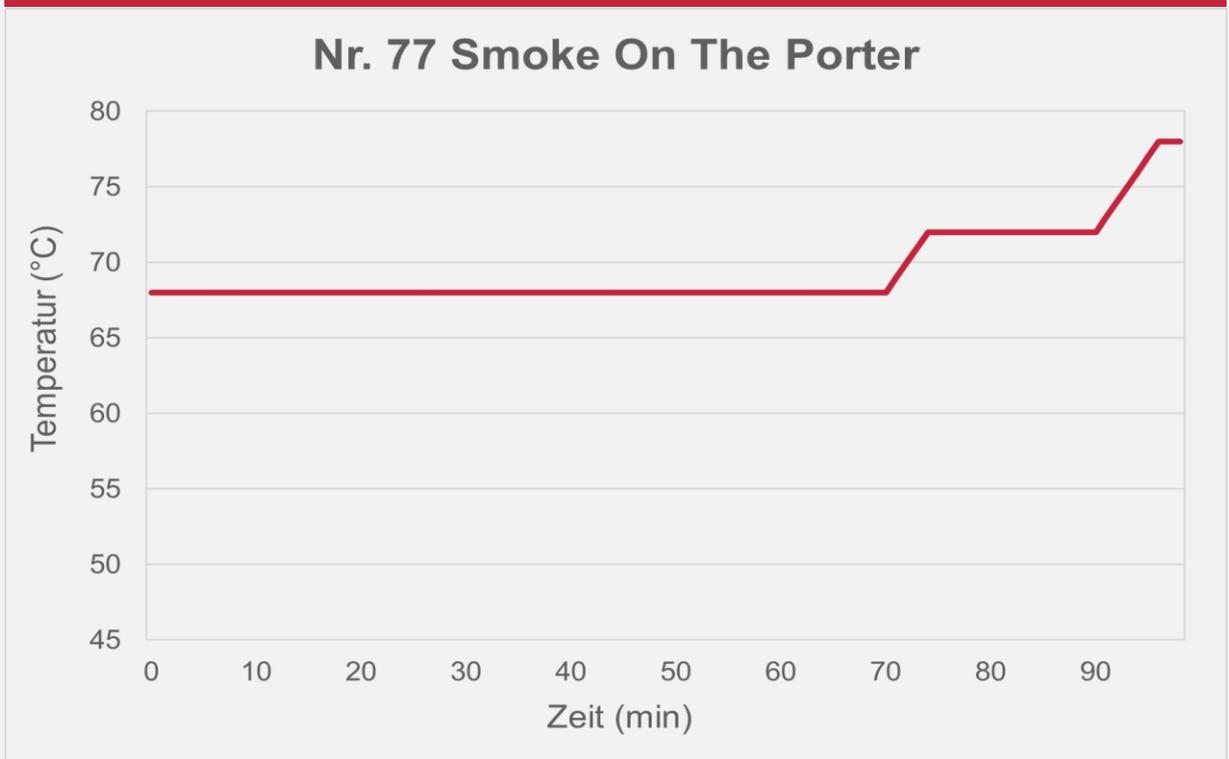


WEYERMANN® Nr. 77 Smoke on the Porter

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle 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