



WEYERMANN® Nr. 78 Go West

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Dieses West Coast IPA überzeugt mit seiner orangen Farbe und einer kräftigen, hopfigen Aromatik.

Die Malzkomponenten bilden ein stabiles Fundament für die hopfige, fruchtige Frische. Weyermann® Barke® Pilsner und Barke® Münchner Malz setzen den Grundstein und erschaffen eine leichte Süße mit nussigen Aromen, die sich harmonisch in das Hopfenprofil einfügt. Weyermann® Spezialmalze runden das Mundgefühl ab und geben der Kreation noch mehr Substanz.

Mit den Hopfensorten Cascade und Chinook strömen fruchtige Noten, die an einen tropischen Fruchtkorb erinnern, in die Nase. Dabei sind Aromen wie Grapefruit und Maracuja im Vordergrund. Ein subtiler Ausklang von frischer Blumenwiese und harziger Pinie runden das Geschmackserlebnis ab. Weyermann® Nr. 78 Go West ist ein perfekter Begleiter zu einem Salat mit Meeresfrüchten, zu Surf & Turf, aber auch zu einem cremigen American Cheesecake.



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	73,0 %
Weyermann® Barke® Münchner Malz	15,0 %
Weyermann® CARAWHEAT®	5,0 %
Weyermann® CARABELGE®	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	2,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 45 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	14,9 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	6,3 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Chinook	50 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Chinook	5 BE in den Whirlpool
	Aromagabe	Cascade	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		60 BE	



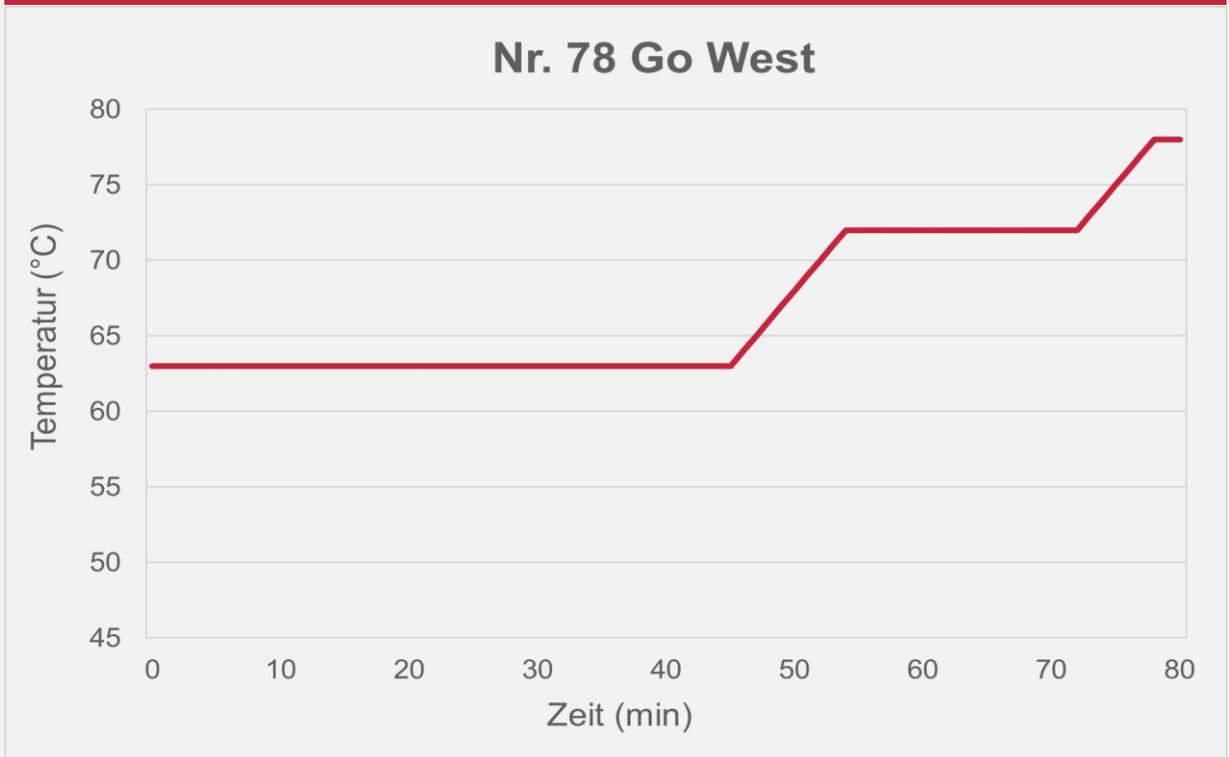
WEYERMANN® Nr. 78 Go West

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Kalthopfung je 100 g/hl Aromahopfen: Cascade und Chinook		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ US-05	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