

**WEYERMANN® Nr. 80 Sticke Alt****Bierbeschreibung**

Sticke Alt - ein außergewöhnlicher Name für ein außergewöhnliches Bier. Der Name leitet sich von „stickum“ ab, was bedeutet, dass der Braumeister „heimlich“ etwas großzügiger beim Abwiegen seiner Rohstoffe war. So entstand die stärkere Variante des Düsseldorfer Altbiers, die Sticke.

Dieses kastanienbraune Bier mit feinem, cremefarbenem Schaum begeistert durch klassische Aromen von frischem Karamell, zartem Nougat und gerösteten Nüssen, ergänzt von einem milden Hauch Kiefernadel und Zitrus. Am Gaumen entfaltet sich eine ausgewogene Malzigkeit mit dezenten Röstaromen, sanft abgelöst von einer angenehmen Hopfenbittere. Die lebendige Kohlensäure verleiht Frische und Leichtigkeit, ohne den kernigen Charakter zu nehmen. Perfekt zu traditionellen Speisen wie Braten, Wild und reifem Käse. Ein Bier für Liebhaber ausgewogener, klassischer Braukunst mit Tiefe und Eleganz


**Bierstil**

Altbier ist ein auf traditionelle Art hergestelltes, obergäriges, hell bis dunkelbraunes Bier. Es hat beige- bis cremefarbenen, dichten, gut haltbaren Schaum. Der Geschmack reicht von deutlichen Fruchtnoten bis hin zu mittelstarken Hopfenaromen. Der Körper ist malzbetont und reicht von Caramelnoten bis hin zu feinen Röstnuancen.

**Malzmischung**

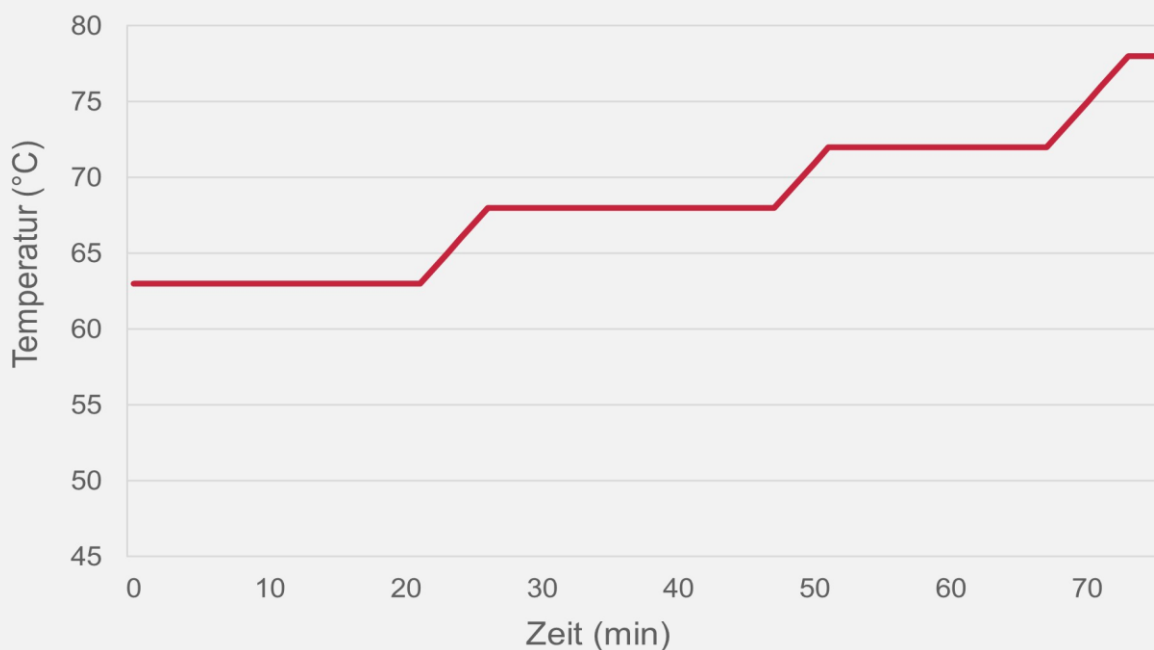
Weyermann® Pilsner Malz	57,0 %
Weyermann® CARARED®	20,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 1	20,0 %
Weyermann® Weizenbraumalz dunkel	2,0 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 3	1,0 %

**Brauverfahren**

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 62°C und für 20 min halten, aufheizen auf 68°C und für 20 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C		
Bierparameter	Stammwürze	14,5 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	6 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Perle	40 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Spalter Select	15 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		55 BE	

**WEYERMANN® Nr. 80 Sticke Alt****Zugaben**

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-04	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	5,2	
	Fertiges Bier	4,2 - 4,6	

**Maischprogramm****Weyermann® Nr.80 Sticke Alt**

\*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