



## 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<br>CO2-Gehalt 5,0 - 5,5 g/l<br>Alkoholgehalt 6 %-Vol.                                                                                      |                           |  |
| Hopfenempfehlung | Bittergabe Perle                                                                                                                                              | 40 BE zu Kochbeginn       |  |
|                  | Aromagabe Spalter Select                                                                                                                                      | 15 BE 10 min vor Kochende |  |
| Bittereinheiten  | 55 BE                                                                                                                                                         |                           |  |



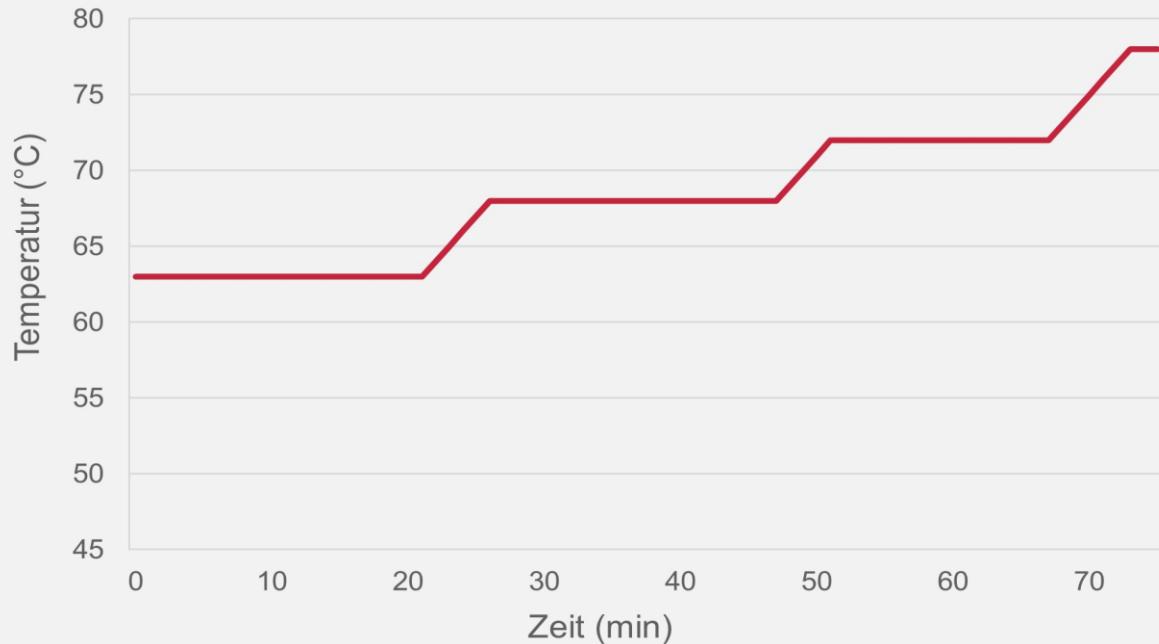
## WEYERMANN® Nr. 80 Sticke Alt

### 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