

**WEYERMANN® Nr. 81 Barke® Helles alkoholfrei****Bierbeschreibung**

Dieses alkoholfreie Helle verbindet traditionelle Braukunst mit moderner Leichtigkeit. Eingebraut aus der hochwertigen Gerstensorte Weyermann® Barke®, präsentiert es sich hellgolden und blank im Glas, gekrönt von einem feinporigen, stabilen Schaum. In der Nase entfalten sich sanfte Malznoten von frischem Brot, Honig und hellen Getreide, begleitet von einem Hauch Hopfen.

Am Gaumen zeigt sich das Bier ausgewogen und weich: Ein angenehmer Malzkörper trifft auf eine dezente, frische Bittere, die für einen angenehm trockenen Ausklang sorgt. Die besondere Barke®-Gerste verleiht dem Bier Tiefe und einen vollmundigen Körper. Ein ehrliches Helles mit klassischem Charakter, ideal für bewussten Genuss zu jeder Gelegenheit.

Ein hervorragender Begleiter zu mildem Geflügel oder zartem Kalbfleisch, sowie Fisch, wie Forelle oder Saibling. Oder klassisch zum Abendbrot mit milden Käsesorten wie junger Emmentaler oder Butterkäse.

**Bierstil**

Das Helle ist untergärig, glanzklar und reicht in der Farbpalette von strohgelb bis goldfarben. Es besitzt einen weißen, beständigen Schaum. Hopfenaroma und Bittere sind moderat ausgeprägt, allerdings soll das Helle vom Malzcharakter geprägt sein und dementsprechend Gerüche von frischem Getreide aufweisen.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	57,0 %
Weyermann® CARAHELL®	25,0 %
Weyermann® CARAPILS®/CARAFOAM®	10,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 45°C und für 5 min halten, aufheizen auf 74°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C		
Bierparameter	Stammwürze	5,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	0,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	10 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Select	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		15 BE	

**WEYERMANN® Nr. 81 Barke® Helles alkoholfrei****Zugaben**

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Zugabe von 1 Liter je Hl Weyermann® Sauergut um den pH- Wert auf 4,2 einzustellen		
Hefeempfehlung	Fermentis SafBrew™ LA-02		
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	4,4	
	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