



WEYERMANN® Nr. 83 Orange Rockt

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Auf diesem glanzfeinen, orangefarbenen Lager thront ein feinporiger, weißer Schaum. Es hat ein sehr aromatisches, verlockendes Bouquet von Granatapfel und einen Hauch von Orangenschale und Fliederduft.

Am Gaumen begrüßt das 4,5%-vol. leichte Bier zunächst mit fruchtigen und leicht bittersüßen Noten, die aus den eingesetzten, reifen Blutorange stammen. Neben den würzig-kräuterigen Noten präsentiert sich der Abgang angenehm bitter und trocken.

Kurzum - die Brauerantwort auf einen italienischen Aperitivo! So sollte dieses erfrischende Bier am besten gut gekühlt - wie ein Sommercocktail - serviert werden. Zudem ist es der ideale Partner für eine gegrillte Dorade, Muscheln in Weißweinsauce sowie zu Safranrisotto oder einem Caprese Salat. Ein Dessert aus fluffigen Pfannkuchen mit Erdbeersahne rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab.



Bierstil

Fruit Beer können ober- oder untergärig sein. Die Farbpalette reicht von sehr hell bis dunkel, kann aber auch die Farbe der verwendeten Früchte widerspiegeln. Es hat geringe Malz- und kaum wahrnehmbare Hopfennoten. Das Aroma von Früchten ist von Anfang bis Ende präsent und harmonisiert sanft mit den Malznoten.

Malzmischung

Weyermann® Premium Pilsner Malz extra hell	90,0 %
Weyermann® CARAPILS®/CARAFOAM®	5,0 %
Weyermann® CARAHELL®	3,0 %
Weyermann® Sauermais	2,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 68°C und für 30 Minuten halten, aufheizen auf 72°C und für 15 Minuten halten, abmaischen bei 78°C		
Bierparameter	Stammwürze	10,5 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	4,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Aurora	20 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Callista	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		25 BE	



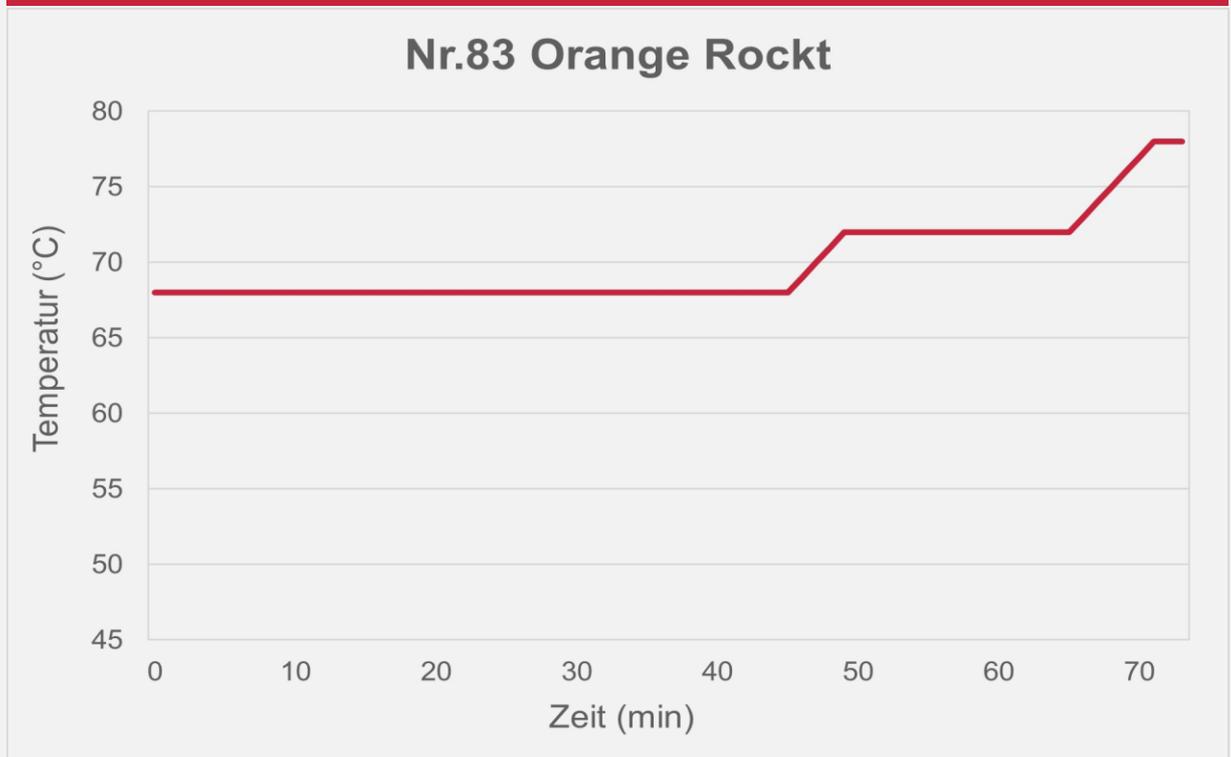
WEYERMANN® Nr. 83 Orange Rockt

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	0,8 Kg/hl Blutorangenschalen, 1 Ltr/hl Granatapfelsaft, 0,3 Ltr/hl Rotebeetesaft		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ W-34/70	untergärig	
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