WEYERMANN® SPEZIALMALZE

WEYERMANN® Nr. 11 Pumpernickelporter

Bierbeschreibung

Der Blick wandert sofort zum beigen, kompakten und sahnigen Schaum. Im Kontrast zum hellen Schaum steht die edle, ebenholzähnliche, schwarze Farbe des Porters. Ein wahres Feuerwerk an Gerüchen, eingeleitet von feinen Röstaromen, gefolgt von frischer Holzofenbrotkruste, frischem Pumpernickel, Noten von Limone und Pinie breitet sich in der Nase aus und versetzt den Genießer in freudige Erwartung. Im Geschmack überwiegen die kernigen Röstnoten des Roggenröstmalzes die merklichen Brotaromen des Pumpernickels. Im Zusammenspiel mit einem samtig, weichen Mundgefühl unterstreicht eine zarte und angenehme Röstbittere den Porter-Charakter dieser Bierspezialität. Im Abgang bleibt ein Hauch von edlem Kakao zurück, der Lust auf mehr macht. Zu frisch angemachten Ziebeleskäs und Quark empfohlen. Aber auch zu Schokoladen- und Obstkuchen, Zwetschgendatschi oder frisch gebackenen Waffeln ein echter Genuss.

Bierstil

Porter sind obergärige, tiefschwarze Biere, die eine feinporige, cremefarbene bis braune Schaumkrone besitzen. Der Malzcharakter steht mit Noten von Toffee, Kaffee, Röstmalz und Schokolade im Vordergrund. Die Hopfenbittere kann von leicht bis stark wahrnehmbar variieren.

Malzmischung

Weyermann® *Wiener Malz*	69,0 %
Weyermann® *CARAMÜNCH® Typ 2*	10,0 %
Weyermann® *CARABELGE®*	6,0 %
Weyermann® *CARAAROMA®*	6,0 %
Weyermann® *Roggenröstmalz*	4,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 45°C, aufheizen auf 50°C und für 5 min, aufheizen auf 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 72°C und für 30 min halten, abmaischen bei 78°C.			
Bierparameter	Stammwürze	15,5 °P		
	CO2-Gehalt	4,5 - 5,5 g/l		
	Alkoholgehalt	6,8 %-Vol.		
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Green Bullet	15 BE	zu Kochbeginn
	Bittergabe	Green Bullet	10 BE	nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	Green Bullet	5 BE	zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		30 BE		

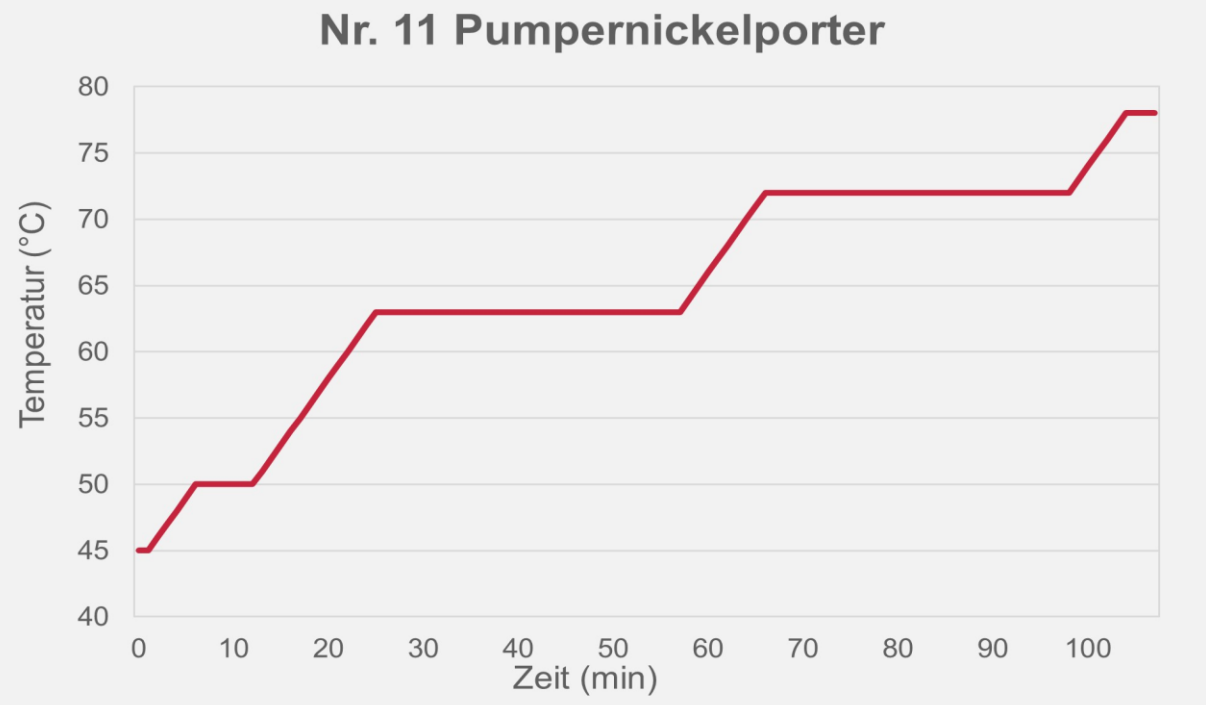
WEYERMANN® SPEZIALMALZE

WEYERMANN® Nr. 11 Pumpernickelporter

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten	
Besonderheit	5 % Pumpernickelzusatz zum Einmaischen	
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