



## WEYERMANN® Nr. 15 Imperial Stout

### Bierbeschreibung

Ein starkes Stück - unser Imperial Stout. Gekrönt mit einem Schaum, der jeden Cappuccino blass aussehen lässt. Im Glas lacht es uns edel und schwarz, wie Ebenholz, entgegen. Die feinen Aromen von Lakritz werden durch das tiefe Schwarz des Bieres nur noch unterstrichen und von den wärmenden Noten des Alkohols abgerundet. Während des ersten Schlucks, entfaltet sich im Mund ein wahres Feuerwerk an Eindrücken: von edelster Bitterschokolade über feinstem Kakao bis hin zu dem ausgeprägten und mundfüllenden Röstaromen. Wer darüber hinaus den mexikanischen Likör "Kahlua" kennt, wird sich dank der Kaffee- und Vanillenoten sofort an ihn erinnern. Die optimal dosierte Bittere befindet sich in idealer Balance zur dezenten Malzsüße. Dieses Dessertbier ist ein idealer Begleiter zu Schokomuffins und Crème Brûlée.




### Bierstil

Stouts sind obergärige Biere, die eine dunkle bis schwarze Farbe, sowie festen, feinporigen, hellbraunen Schaum besitzen. Die Raucharomen können von kaum vorhanden bis stark wahrnehmbar variieren. Neben dem dominierenden Malzgeruch, der an Kaffee, Kakao und Schokolade erinnert, ist das Hopfenaroma zurückhaltend. Die Hopfenbittere kann moderat bis stark ausfallen. Stouts können entweder einen trockenen oder süßlichen Abgang aufweisen.

### Malzmischung

Weyermann® Pilsner Malz	78,0 %
Weyermann® CARARED®	5,0 %
Weyermann® Weizenbraumalz hell	5,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 2	5,0 %
Weyermann® Special W®	3,0 %
Weyermann® Weizenröstmalz	2,0 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 2	2,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 45°C und für 15 min halten, aufheizen auf 50°C und für 10 min halten, aufheizen auf 63°C und für 60 min halten, aufheizen auf 72°C und für 20 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	18,8 °P	
	CO2-Gehalt	4,5 - 2,8 g/l	
	Alkoholgehalt	7,6 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Fuggles	35 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Chinook	10 BE nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	East Kent Golding	10 BE zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		55 BE	



**WEYERMANN<sup>®</sup> Nr. 15 Imperial Stout**

**WEYERMANN<sup>®</sup> SPEZIALMALZE**

**gültig ab: 17.03.2023**

**[www.weyermann.de](http://www.weyermann.de)**

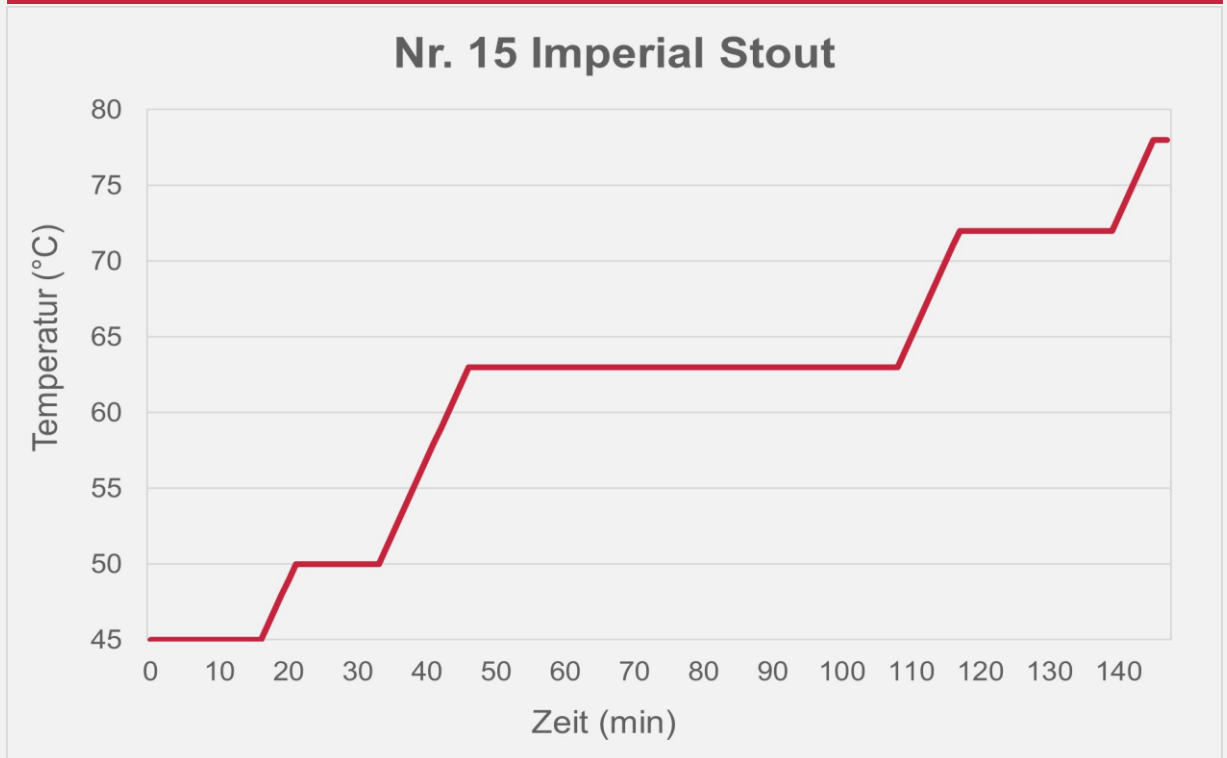


## WEYERMANN® Nr. 15 Imperial Stout

### Zugaben

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