



WEYERMANN® Nr. 16 Barrel Aged Barley Wine

Bierbeschreibung

Die englische Ale-Sorte Barley Wine ist definitionsgemäß ein aus Gerstenmalz hergestelltes Starkbier mit einem weinähnlichen Alkoholgehalt. Nach einer längeren Lagerzeit haben wir das fertige Bier in gebrauchte Scotch Whisky Fässer (Barrels) geschlaucht, in denen es noch drei Monate reifen durfte. Die Holzfässer stammten aus der berühmten Ardbeg Distillery in Port Ellen auf der kleinen Insel Islay entlang der schottischen Westküste. Das Malz für diese Whiskys wird mit Torf aus den Islay Mooren (Islay Peat Bogs) als Brennstoff gedarrt, welches den Whiskys ihren rauchigen Terroir-Charakter geben. Beim Ruhen unseres Barley Wines in den Fässern absorbierte es diese delikaten Torf-Rauchnoten in harmonischer Balance neben den kräftigen Noten unserer Malze. Im langen Nachtrunk kommen daher Aspekte von getrocknetem Steinobst, Caramelmalze und milder Torfphenolic zum Vorschein. Ein langsames Nippen dieses Starkbieres beschwört kühle, neblige Tage in Schottland herauf, während es Herz und Seele von innen und außen erwärmt.



Bierstil

Barley Wines sind obergärig, malzbetont und reichen in der Farbpalette von tiefgold bis dunkelbraun. Der Schaum ist meistens beigefarben. Neben dem wärmenden Alkohol können Aroma und Geschmack je nach Interpretation Noten von Caramel, Trockenfrüchten, Backaromen und Nüssen zeigen.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Wiener Malz	77,0 %
Weyermann® CARABELGE®	10,0 %
Weyermann® CARARED®	5,0 %
Weyermann® CARAPILS®/CARAFOAM®	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 70 min halten, aufheizen auf 72°C und für 30 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	25,1 °P	
	CO2-Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	10,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Magnum	40 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hüll Melon	30 BE 10 min vor Kochende
	Aromagabe	Cascade	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		75 BE	

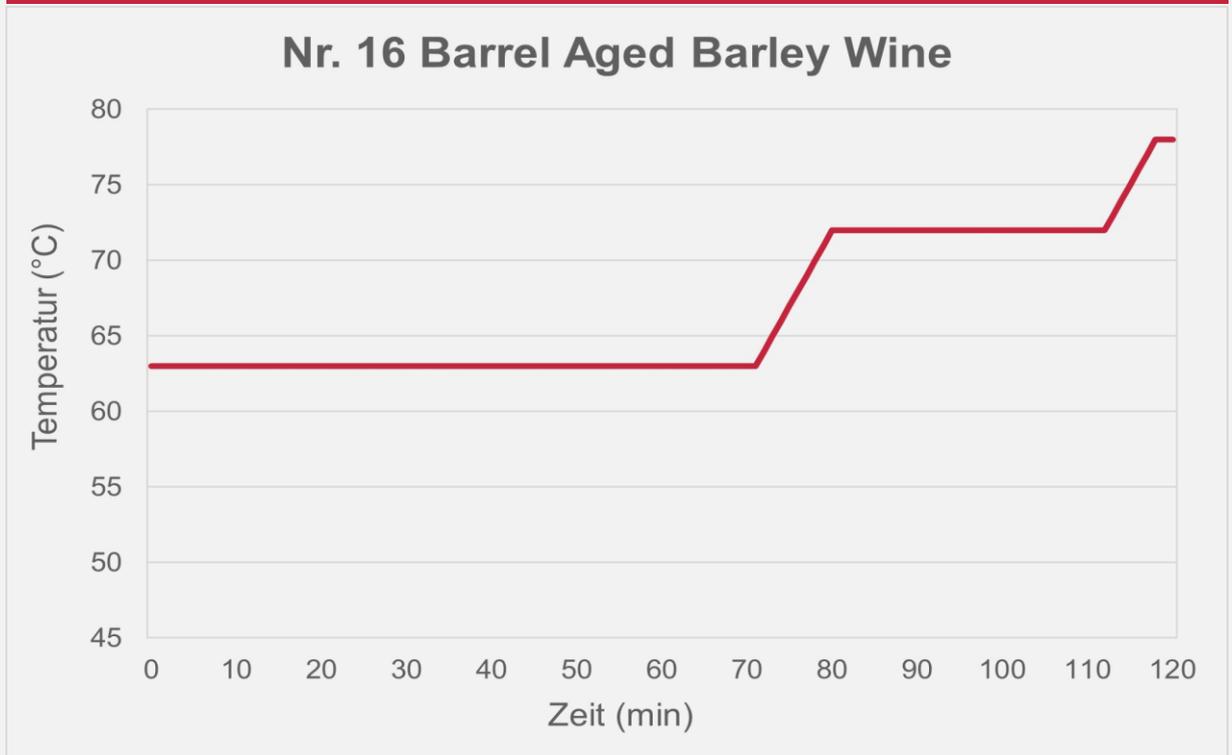


WEYERMANN® Nr. 16 Barrel Aged Barley Wine

Zugaben

Kochzeit	70 Minuten		
Besonderheit	Veredelung in Scotch Whisky Fässern		
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