WEYERMANN® SPEZIALMALZE

WEYERMANN® Nr. 18 Maibock

Bierbeschreibung

Unser Maibock strahlt tiefgold mit feinporiger Schaumkrone. Im Geruch wird man von einer Bandbreite an Aromen begrüßt. Diese reichen von fruchtigen Noten wie Mandarine und Apfel, über malzige Aromen, die an Biskuit und Caramel erinnern, bis hin zu edlen Hopfenaromen. Dieses elegante und dennoch vollmundige Bier regt durch seinen trockenen Abgang zum Weitertrinken an und ist durch seinen erfrischenden und leicht bitteren Charakter ideal für einen schönen Frühlingsabend. Eine dezente und feine Bittere löst die angenehme Süße ab.
Dieser Maibock passt zu Kartoffel- und Gemüsegratins, Obstsalat oder Palatschinken aber auch zur ersten Freiluftbrotzeit im nahenden Frühsommer.

Bierstil

Das helle Bockbier ist untergärig, hellgelb bis hellbernsteinfarben und hat weißen Schaum. Neben dem dominierenden Malzgeruch können Noten von Würze und Früchten wahrgenommen werden. Die Hopfenbittere im Nachtrunk wird von einer Süße abgelöst.

Malzmischung

Weyermann® *Barke® Pilsner Malz*	49,0 %
Weyermann® *Barke® Wiener Malz*	40,0 %
Weyermann® *CARAHELL®*	5,0 %
Weyermann® *CARARED®*	5,0 %
Weyermann® *Sauermalz*	1,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmaischverfahren): Einmaischen bei 63°C und für 40 min halten, aufheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, Teilmaische (1/3) ziehen und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.			
Bierparameter	Stammwürze	16,9 °P		
	CO2-Gehalt	5,0 - 5,5 g/l		
	Alkoholgehalt	6,9 %-Vol.		
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Herkules	15 BE	zu Kochbeginn
	Bittergabe	Hallertauer Perle	10 BE	30 min vor Kochende
	Aromagabe	Hersbrucker	5 BE	zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		30 BE		

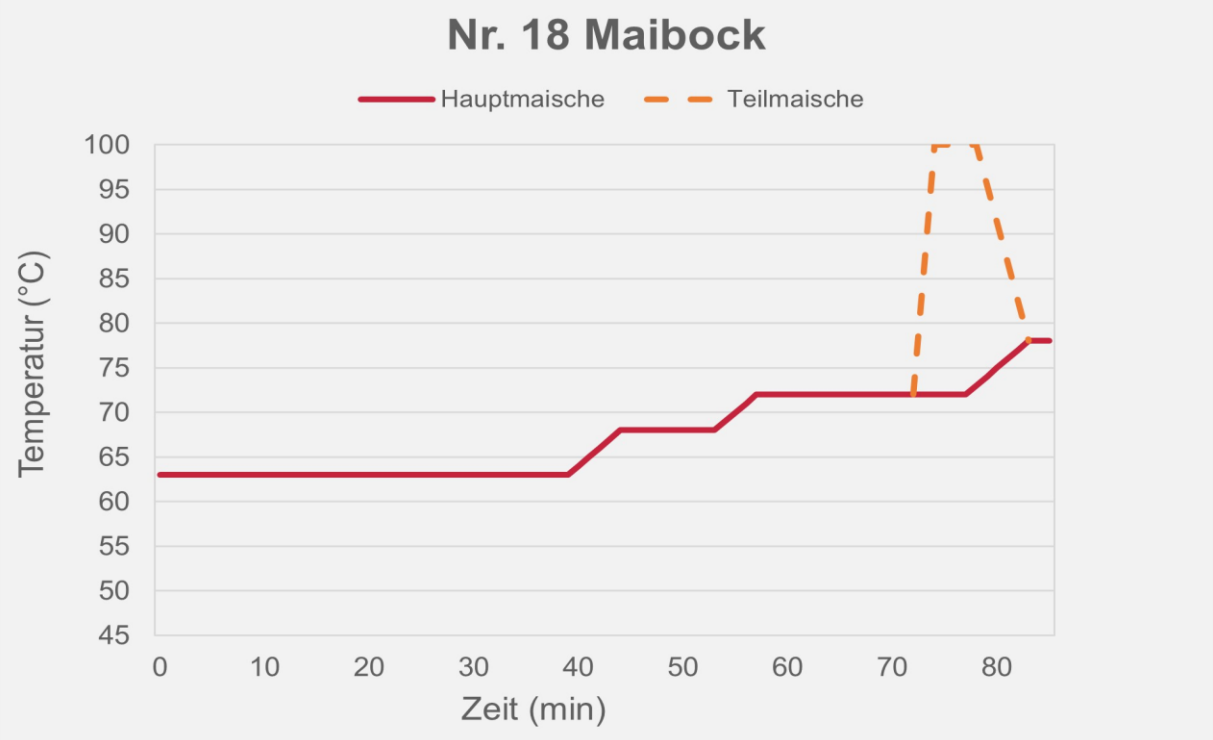
WEYERMANN® SPEZIALMALZE

WEYERMANN® Nr. 18 Maibock

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ S-23		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