



WEYERMANN® Nr. 19 Chocolate Wheat Ale

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Dieses naturtrübe, kastanienbraune Bier erinnert Bierstil-typisch im Aroma direkt an reife Bananen und auch feine Röstmalznoten von Kakao gesellen sich hinzu. Ebenso der Antrunk erweckt diese Eindrücke und sein schlankes Mundgefühl verleiht dem Hefeweizen seinen hohen Trinkfluss. Im Nachtrunk erfreut man sich an Noten von Schokolade, die sich elegant mit dem bananigen Geschmackserlebnis verbinden. Es passt perfekt zu Bananenbrot, Panna Cotta und Sauerbraten.




Bierstil

Dunkle Weizenbiere sind obergärig und können braun, kupferfarben, dunkelbernstein oder dunkelbraun sein. Sie weisen eine cremefarbene, langanhaltende Schaumkrone auf. Der starke Malzcharakter, der an Caramel und Brotkruste erinnert, wird von Nuancen von Banane, Himbeere und Nelke begleitet. Der Hopfen hat wenig Einfluss auf das Aromaprofil.

Malzmischung

Weyermann® Weizenbraumalz dunkel	45,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 2	43,0 %
Weyermann® CARAWHEAT®	10,0 %
Weyermann® Weizenröstmalz	2,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 40°C und für 5 min halten, aufheizen auf 52°C und für 20 min halten, aufheizen auf 63°C und für 20 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	12,9 °P	
	CO ₂ -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5,3 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	14 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Mittelfrüh	3 BE zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		BE	



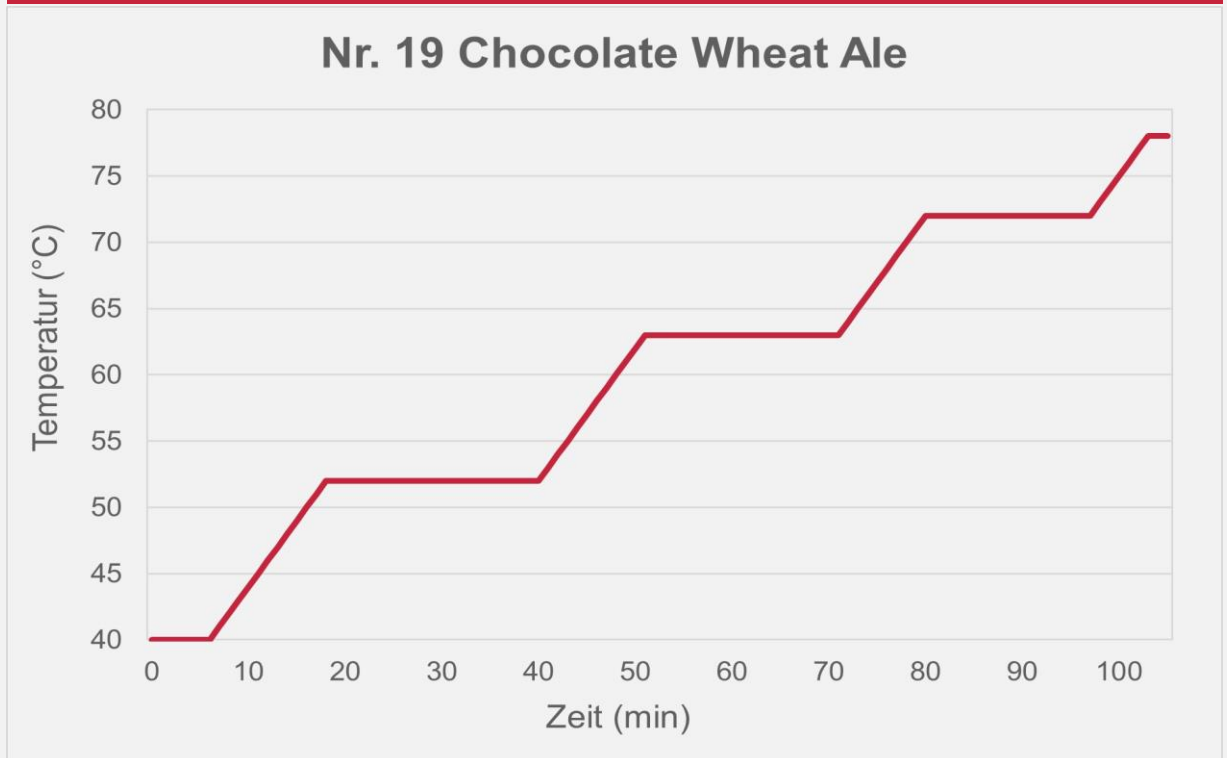
WEYERMANN® Nr. 19 Chocolate Wheat Ale

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ BE-134	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