



## WEYERMANN® Nr. 20 Brown Ale

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Bierbeschreibung

Unser Brown Ale begrüßt Sie mit einer kompakten, cremefarbenen Schaumkrone. Diese erzeugt bereits in der Nase caramelige Malznoten, umspielt mit leichtem Hopfenaroma, welche so die Vorfreude auf den ersten Schluck wecken. Der Antrunk überzeugt durch dunkle Caramelnoten. Trotz des schlanken Körpers schmeicheln feinste Nougat- und an Kakao erinnernde Schokoladenaromen Ihren Gaumen. Diese paaren sich zum Ende hin harmonisch mit den röstaromatischen Malznoten und der erfrischenden Hopfenbittere.

Wir empfehlen diesen klassischen, englischen Bierstil zu deftigen Speisen wie Lamm und Wild, sowie kräftigen Bergkäsesorten oder einem leckeren Crème brûlée.



### Bierstil

Brown Ales sind obergärig, reichen in der Farbpalette von braun bis kupferfarben und besitzen creme- bis beigefarbenen Schaum. Sie können je nach Interpretation Noten von Caramel, Schokolade, Toffee, Nuss und exotischen Früchten zeigen. Dezent Hopfenaromen runden den Geschmack ab.

### Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	73,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 2	22,0 %
Weyermann® Weizenröstmalz	2,0 %
Weyermann® Special W®	2,0 %
Weyermann® CARARED®	1,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	12,5 °P	
	CO2-Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5,2 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	East Kent Golding	15 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	East Kent Golding	5 BE 5 min vor Kochende
Bittereinheiten		BE	



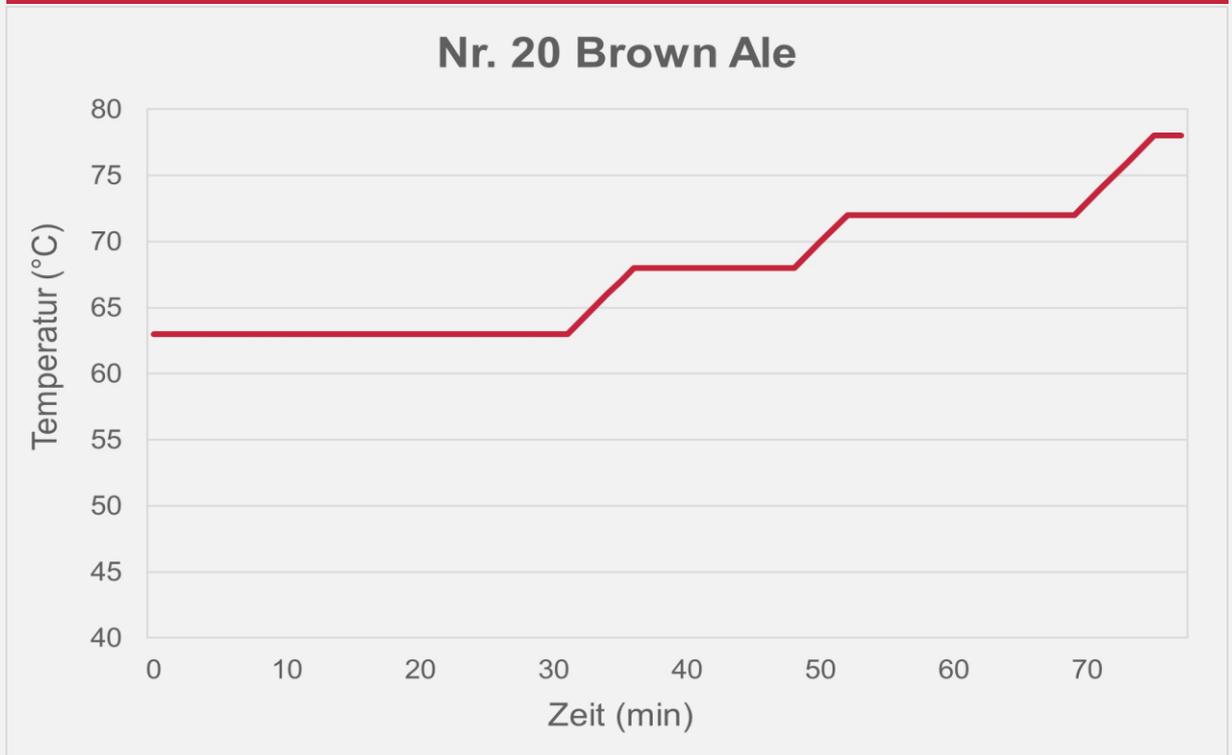
## WEYERMANN® Nr. 20 Brown Ale

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
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