



WEYERMANN® Nr. 21 Poldi's Braun Bär Lager

Bierbeschreibung

Das untergärige, filtrierte, haselnussbraune, vollmundige Poldi's Braun Bär Lager überzeugt durch seine malzsüßen Noten von Toffee und Caramel im Antrunk. Danach kommen holzige Aspekte zum Vorschein, die mit einer bitteraromatischen Hopfennote im Abgang zur nötigen Balance beitragen. Als Speisen zu diesem Bier sind deftige Braten in dunkler Soße, Blaukraut und Preiselbeeren, sowie Zimtparfaits zu empfehlen.




Bierstil

Lagerbiere sind untergärig und bedienen sich der kompletten Farbpalette. Sie besitzen weißen, beständigen Schaum. Die Hopfenausprägung kann von kaum wahrnehmbar bis stark vorhanden variieren. Lagerbiere sind vom Malzcharakter geprägt und weisen Aromen von Getreide, Caramel und Brotkruste auf.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	63,0 %
Weyermann® Barke® Münchner Malz	20,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 2	10,0 %
Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz	3,0 %
Weyermann® CARAHELL®	3,0 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 2	1,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmischverfahren): Einmischen bei 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 72°C und für 20 min halten, Teilmaische (1/3) ziehen und 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	13,2 °P	
	CO2-Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5,2 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Tradition	15 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Spalt Spalter	4 BE 10 min vor Kochende
	Aromagabe	Spalt Spalter	3 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		22 BE	

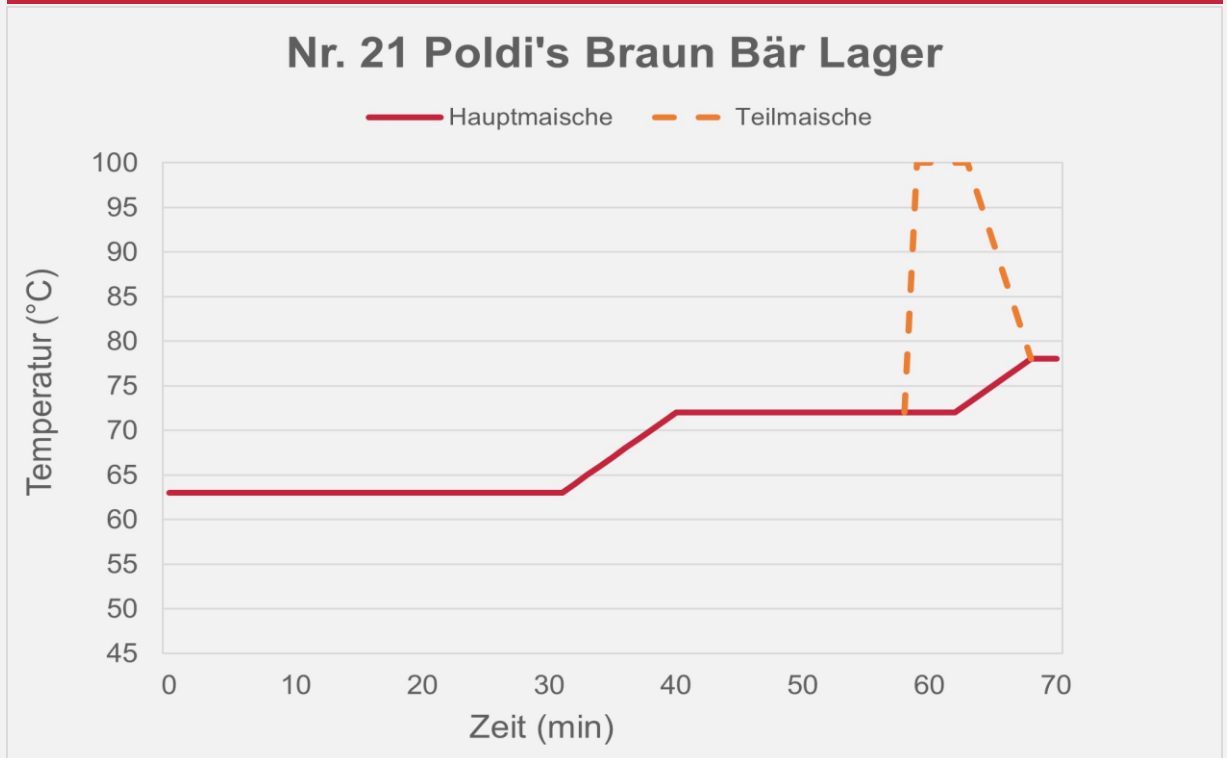


WEYERMANN® Nr. 21 Poldi's Braun Bär Lager

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