



WEYERMANN® Nr. 23 Red Brick Lager

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Der Name des untergärigen Bieres ist eine Anspielung auf die historische Backsteinfassade unseres Malzhauses in Bamberg aus der Wende des 20. Jahrhunderts. Im Glas hat dieses Lager einen robusten, weissen Schaum, der ein dominantes, aber zartes Bouquet von Caramel mit milden Noten von Honig und Zuckerwatte freisetzt. Diese Aromen stammen aus der Zugabe von heißen Ziegelsteinen in den Braukessel, wodurch der Malzzucker carameliert. Nach Zugabe der abgekühlten Ziegelsteine in den Fermenter steigern sich, durch die Auflösung der Zucker, die Malzaromen des Bieres. Im Abgang wird die restliche Süsse des Bieres durch fruchtige Hopfennoten von Birne und Pfirsich ausgeglichen. Das Weyermann® Red Brick Lager ist vollmundig und passt hervorragend zu geröstetem Wild oder Geflügel sowie leichten Desserts und weichen Käsesorten wie Camembert und Brie.



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® Wiener Malz	42,0 %
Weyermann® Barke® Münchner Malz	38,0 %
Weyermann® CARAAMBER®	15,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	5,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 68°C und für 15 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	13,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5,3 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	13 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Hallertauer Perle	5 BE nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	Mittelfrüh	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		23 BE	

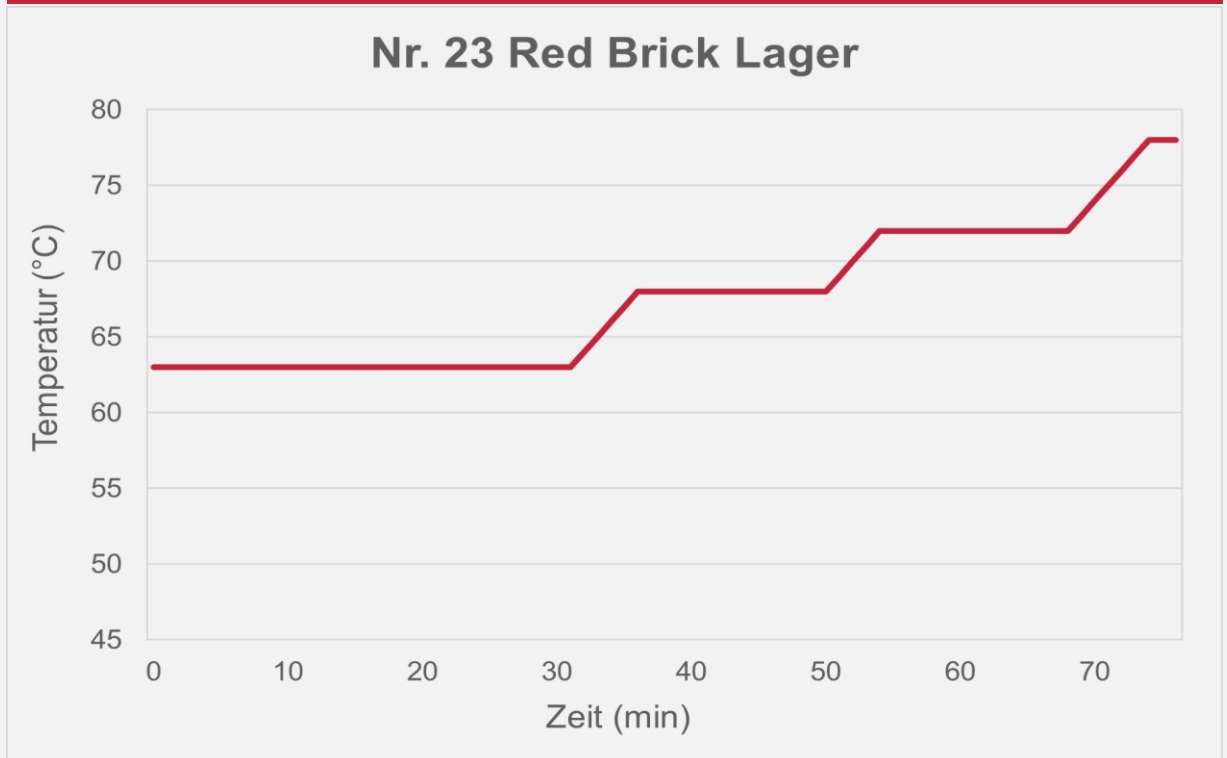


WEYERMANN® Nr. 23 Red Brick Lager

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