



WEYERMANN® Nr. 25 Under The Kilt

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Schottische Ales gibt es traditionell in vielen verschiedenen Farben und Stärken: von hellrot bis schwarz, vom Leichtbier zum Vollbier, bis hin zum sogenannten „Wee Heavy“ Starkbier. Alle diese Biere haben eines gemeinsam: Sie sind eher malz- als hopfenbetont und haben eine leichte Restsüße im Abgang. Eine langsame, kalte Gärung gibt den typischen Malzaromen die Möglichkeit in den Vordergrund zu treten.

Das Weyermann® Under The Kilt, Scotch Ale hat eine intensive, hellrote, fast Sherry-artige Farbe und wird gekrönt von einer cremefarbenen Schaumkrone. Das Bouquet ist subtil mit Noten von Caramel, kräutigem Hopfen, Waldhonig und Earl Grey Tee sowie einem leicht rauchigen Unterton. Dieser findet sich auch im Geschmack wieder. Zu diesem gut ausbalanciertem, traditionellen Scotch Ale passt hervorragend ein ebenso typisches schottisches Gericht wie geräucherter Lachs oder Stremellachs.



Bierstil

Die obergärige Spezialität präsentiert sich in rötlich bis schwarzem Kleid. Der Körper ist geprägt durch intensive Malznoten von Karamell, Toffee wie auch Röstaromen. Auch Raucharomen können vorkommen. Der Alkohol wird durch die intensiven Malzaromen in den Hintergrund gestellt. Die Hopfenbittere ist wahrnehmbar, jedoch schwach ausgeprägt.

Malzmischung

Weyermann® <i>Pale Ale Malz</i>	74,0 %
Weyermann® <i>CARAAMBER®</i>	10,0 %
Weyermann® <i>Buchenrauch-Gerstenmalz</i>	10,0 %
Weyermann® <i>Special W®</i>	5,0 %
Weyermann® <i>CARAAROMA®</i>	1,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 68°C und für 70 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	14,5 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	6,3 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	East Kent Golding	18 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Williamette	5 BE 10 min vor Kochende
	Aromagabe	Williamette	2 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		25 BE	



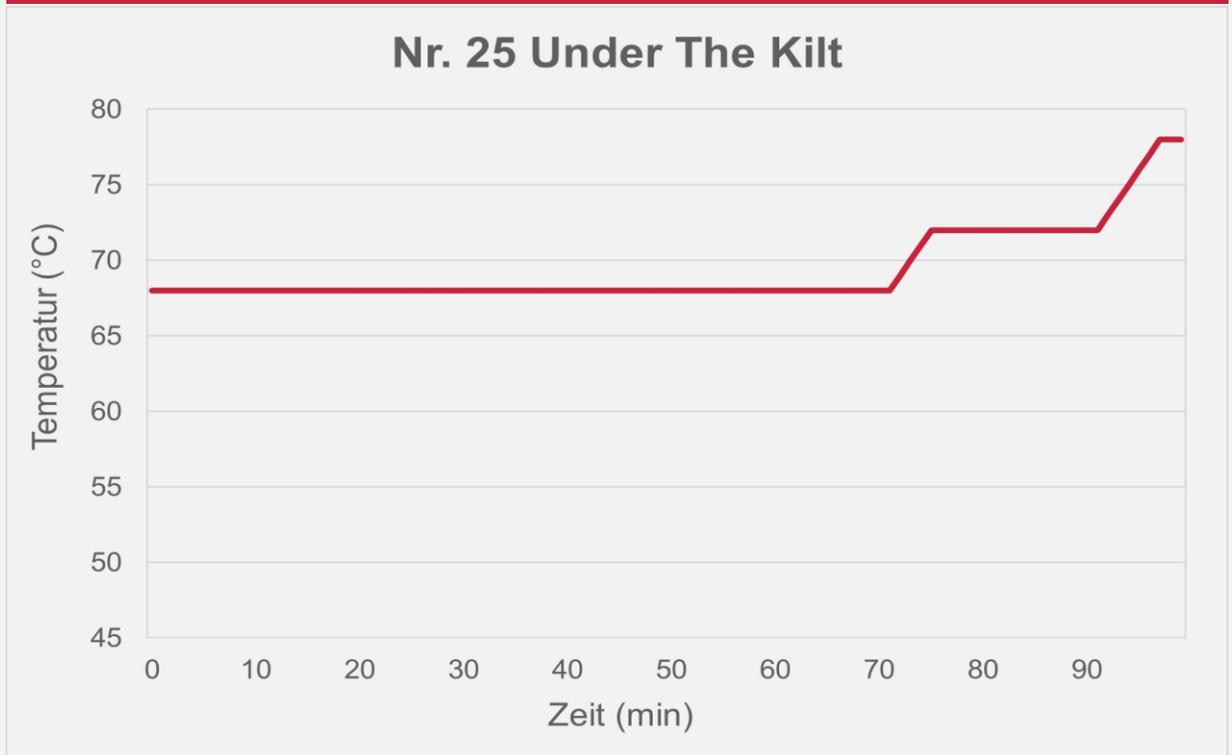
WEYERMANN® Nr. 25 Under The Kilt

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