WEYERMANN® SPEZIALMALZE

WEYERMANN® Nr. 26 Sissi's Wiener Lager

Bierbeschreibung

Im Glas zeigt sich dieser österreichische Lagerbierstil bernsteinfarben bis tieforange und die Schaumkrone ist feinporig und stabil. Im Bouquet steigt ein Anflug von Caramel und Biskuit auf. Am Gaumen hat es intensive malzig-süße Noten von Toffee, die hauptsächlich der aromareichen Braugerste Barke® zuzuschreiben sind. Diese harmonieren gut mit kräuterartigen Edelhopfen Noten aus Hersbruck sowie einer dezenten Hintergrundsäure. Im Abgang mischen sich dazu Caramelnoten sowie zartbittere Schokoladen- und milde Röstaromen. Dieses klassische Wiener Lager löst eine hohe Trinkfreude aus. Als charaktervolle, malzbetonte Bierspezialität mundet sie hervorragend zu Gegrilltem, Wildgerichten und geschmackvollen Käsesorten, wie z.B. Ziegen- oder Schafskäse.

Bierstil

Das Wiener Lager ist ein untergäriges, bernsteinfarbenes Bier mit einer weichen, milden Malznote und mäßiger Bittere. Es ist jedoch sehr trocken im Abgang. Brotige bis leicht röstige Noten spiegeln den Einsatz des Wiener Malzes. Wiener Lager können sich auch in einem warmen, leicht kupferrötlichen Farbton präsentieren.

Malzmischung

Weyermann® *Barke® Wiener Malz*	83,0 %
Weyermann® *CARAMÜNCH® Typ 1*	9,5 %
Weyermann® *Melanoidinmalz*	5,0 %
Weyermann® *Sauermalz*	2,0 %
Weyermann® *CARAFA® Spezial Typ 1*	0,5 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmaischverfahren): Einmaischen bei 62°C und für 30 min halten, aufheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, Teilmaische (1/3) ziehen und 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.			
Bierparameter	Stammwürze	12,8 °P		
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l		
	Alkoholgehalt	5,2 %-Vol.		
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hersbrucker	15 BE	zu Kochbeginn
	Bittergabe	Hersbrucker	5 BE	nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	Hersbrucker	5 BE	10 min vor Kochende
Bittereinheiten		25 BE		

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

WEYERMANN® Nr. 26 Sissi's Wiener Lager

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten	
Besonderheit	keine spezielle Zugabe	
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ W-34/70	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