



WEYERMANN® Nr. 27 Brut IPA

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Dieses orange-goldenen schimmernde Brut IPA wird gekrönt von einer ansehnlichen weißen, feinporigen Schaumkrone. Das Bouquet ist IPA typisch. Komplexe und fruchtige Noten von Ananas, Mango, Honig, Mandarine, Maracuja, reifen Bananen sowie leicht phenolischen Aromen prägen diese Kreation. Im Geschmack dominieren besonders im Antrunk die süßen und exotischen Früchte, die gut mit der sehr fein wahrnehmbaren Bittere harmonisieren. Auf dem Gaumen ist dieses Bier vollmundig und angenehm belebend. Nach dem ersten Schluck geht das Bier in einen sehr trockenen, champagner-ähnlichen Ausklang über, in welchem auch Hopfenharze mitspielen, die zum Weitertrinken einladen. Als passende Speise empfiehlt sich gegrillter weißer Fisch (z.B. Zander) mit Kartoffeln und zerlaufener Butter oder auch eine Frankfurter Grüne Sauce. Zu einem fruchtigen Dessert ist dieses Bier ebenfalls ein eleganter Begleiter.




Bierstil

Die obergärigen, gelben, kupferfarbenen oder rotbraunen IPA's besitzen eine weiße bis cremefarbene, langanhaltende Schaumkrone. Neben den dominierenden Aromahopfen ist ein schlanker, trockener, brut-ähnlicher Malzkörper stilgerecht. Das Geruchsprofil zeigt je nach Interpretation Noten von Zitrusfrüchten, Maracuja, Kräutern, Heu und Pinien. Der Nachtrunk ist langanhaltend bitter.

Malzmischung

Weyermann® <i>Pale Ale Malz</i>	50,0 %
Weyermann® <i>Pilsner Malz</i>	40,0 %
Weyermann® <i>Weizenbraumalz hell</i>	8,0 %
Weyermann® <i>Sauermalz</i>	2,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 35°C und für 10 min halten, aufheizen auf 62°C und für 60 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	14,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	6,8 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Cascade	10 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Centennial	5 BE in den Whirlpool
	Aromagabe	Callista	5 BE in den Whirlpool
	Aromagabe	Crystel	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		25 BE	



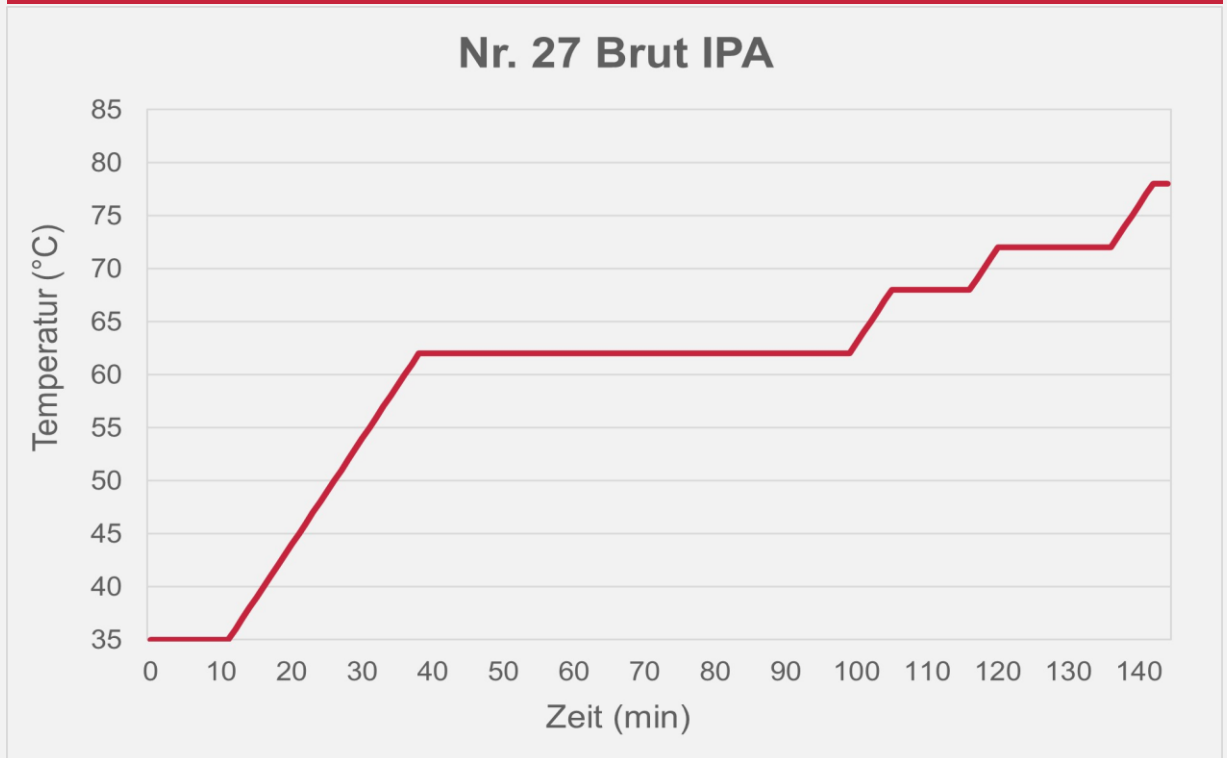
WEYERMANN® Nr. 27 Brut IPA

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ BE-134	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