



# WEYERMANN® Nr. 28 Yellow Sunshine

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

## Bierbeschreibung

Dieser „gelbe Sonnenschein“ überzeugt optisch durch seine goldgelbe Farbe, gekrönt von einer Haube aus weißem, feinporigem Schaum. Im Bouquet steigen neben Hopfenaromen von Lavendel, Geranien und Kräutern auch Noten von Nektarinen, Papayas und Stachelbeeren auf. Im erfrischenden Antrunk sind leicht malzige Toffeenoten. Der Körper ist schlank und süffig. Im Geschmack liefern, neben delikaten Malzaromen, die deutschen Aromahopfen Noten von Kräutern, Weißwein und fruchtiger Melone mit einer milden Bittere. Der Abgang dieses Sommerbieres ist trocken und harmonisch mit Nuancen von Honig. Das Bier passt hervorragend zu sommerlichen Speisen wie frischen Salaten mit Hühnchen, Meeresfrüchten oder Käsehappen aus Grillkäse oder gebackenem Camembert mit Preiselbeeren.




## Bierstil

American Pale Ales sind obergärig, kräftig gold bis hell-bernsteinfarben und haben weißen bis cremefarbenen, gut beständigen Schaum. Der fruchtig frische Antrunk zeigt Noten von Zitrusfrüchten, roten Beeren, Gelbfrüchten und floral-blumige Nuancen. Ein herber Abgang wird oftmals durch eine langanhaltende Hopfenbittere begleitet.

## Malzmischung

Weyermann® Pilsner Malz	85,0 %
Weyermann® CARAHELL®	10,0 %
Weyermann® Sauermalz	3,0 %
Weyermann® CARAWHEAT®	2,0 %

## Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 30 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	11,5 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	4,7 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Mittelfrüh	10 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Hallertauer Blanc	5 BE nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	Hallertauer Blanc	3 BE in den Whirlpool
	Aromagabe	Callista	3 BE in den Whirlpool
	Aromagabe	Hüll Melon	3 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		24 BE	



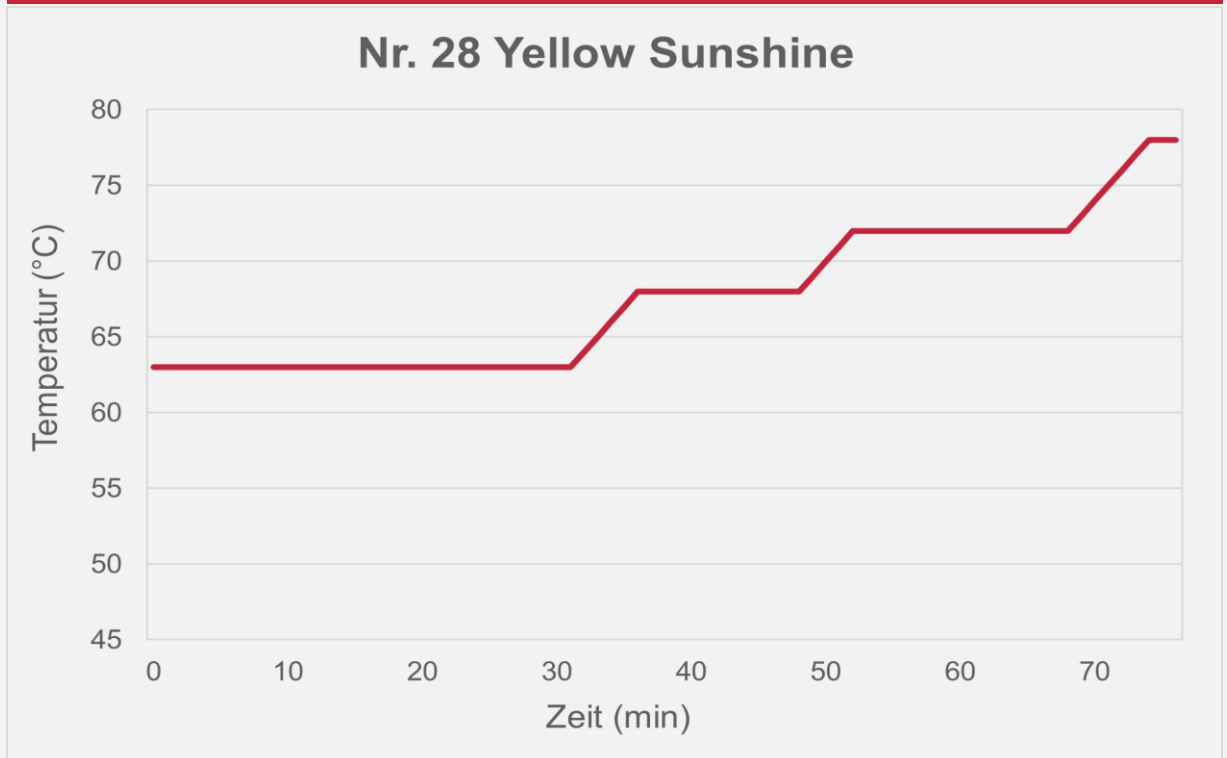
## WEYERMANN® Nr. 28 Yellow Sunshine

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