



WEYERMANN® Nr. 30 Jürgen's Gereifte Weizheit

Bierbeschreibung

Im Bouquet und Geschmack besticht dieser tief-orangene, rezente und vier Monate im Rotburgunderfass gereifte Weizenbock durch seine wohltemperierte Mischung, erinnernd an fruchtige Traubennoten und kräutig-würzigem Wermut. Hinzu kommt ein fruchtiger Hauch von Bananen, Nelken, roten Früchten und ledrigem Zedernholz über einem frischen, harmonischen Hintergrund aus malziger Süße und delikater Weinsäure. Der weiche, doch kräftige Abgang ist durch die Holzfasslagerung veredelt. Feine holzige, malzige und weinartige Aromen verweilen am Gaumen. Damit verkörpert dieses gediegene, 6,8-prozentige Bier ein Gleichnis von Gelassenheit, Stärke und ausgewogener Weisheit, wie man sie eben von Jürgen gewohnt ist. Dazu passen Tatar mit Ei, Lamm, Röstbraten, Hartkäse und Desserts.




Bierstil

Helle Weizenbockbiere sind obergärig, stroh bis goldfarben und besitzen weißen, festen, standhaften Schaum. Je nach Interpretation können Aromen von Banane, Orange, Nelke, Muskat, Caramel, Vanille und Honig wahrgenommen werden. Während der Antrunk malzig-fruchtig ist, kann sich der Hopfen im Geruch bemerkbar machen. Der Alkoholgehalt sorgt für eine Cremig- und Vollmundigkeit.

Malzmischung

Weyermann® Weizenbraumalz hell	54,5 %
Weyermann® Pilsner Malz	38,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	2,0 %
Weyermann® Weizenröstmalz	0,5 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmaisverfahren): Einmaischen bei 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 68°C und für 5 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	16,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	6,8 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	13 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Mittelfrüh	5 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		18 BE	



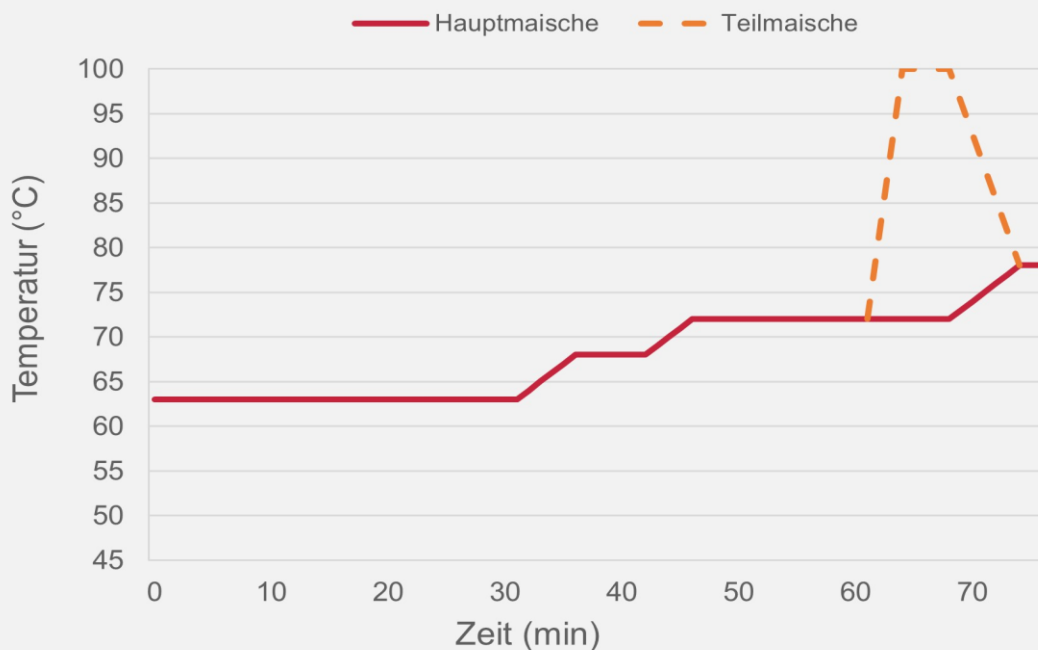
WEYERMANN® Nr. 30 Jürgen's Gereifte Weizheit

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Bier nach Ende der Gärung für 4 Monate im Rotburgunder Holzfass veredelt		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ T-58	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	5,2	
	Fertiges Bier	4,2 - 4,6	

Maischprogramm

Nr. 30 Jürgen's Gereifte Weizeheit



*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