



# WEYERMANN® Nr. 31 Summer Beech

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

## Bierbeschreibung

Dieses gold-gelbe Sommervollbier ist ein außergewöhnliches Rauchbier mit angenehmen Rauchnoten. Diese treten bereits im Bouquet und im Antrunk in Erscheinung und bleiben dann bis zum leicht süßlichen Abgang dominant. Dabei wird der rauchige Gesamtgeschmack von harmonischen und blumigen Edelhopsenaromen untermauert. Im Gegensatz zu den klassischen, dunklen Rauchbieren hat dieses Bier eine feine wahrnehmbare Rauchnote, welche an ein sommerliches Lagerfeuer erinnert. Diese verleiht dem Bier seine hohe Drinkability. Mit einem Alkoholgehalt von 4,9 Prozent ist unser fein filtrierte Summer Beech mit seiner stabilen, feinporigen Schaumkrone ein ideales Strandbier. Als Speisebegleitung bieten sich hier ein saftiges Hähnchen oder ein Barbecue an.




## Bierstil

Rauchbiere sind untergärig und lassen sich in der gesamten Farbpalette einordnen. Neben den im Vordergrund stehenden Raucharomen, die durch das verwendete Rauchmalz entstehen, können Nuancen von Honig und Caramel wahrgenommen werden.

## Malzmischung

Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz	70,0 %
Weyermann® Pilsner Malz	16,0 %
Weyermann® CARAHELL®	10,0 %
Weyermann® Sauermalz	4,0 %

## 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	12,5 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	4,9 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Herkules	15 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Herkules	5 BE nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	Hallertauer Mittelfrüh	3 BE 5 min vor Kochende
	Aromagabe	Spalt Spalter	3 BE 5 min vor Kochende
Bittereinheiten		26 BE	



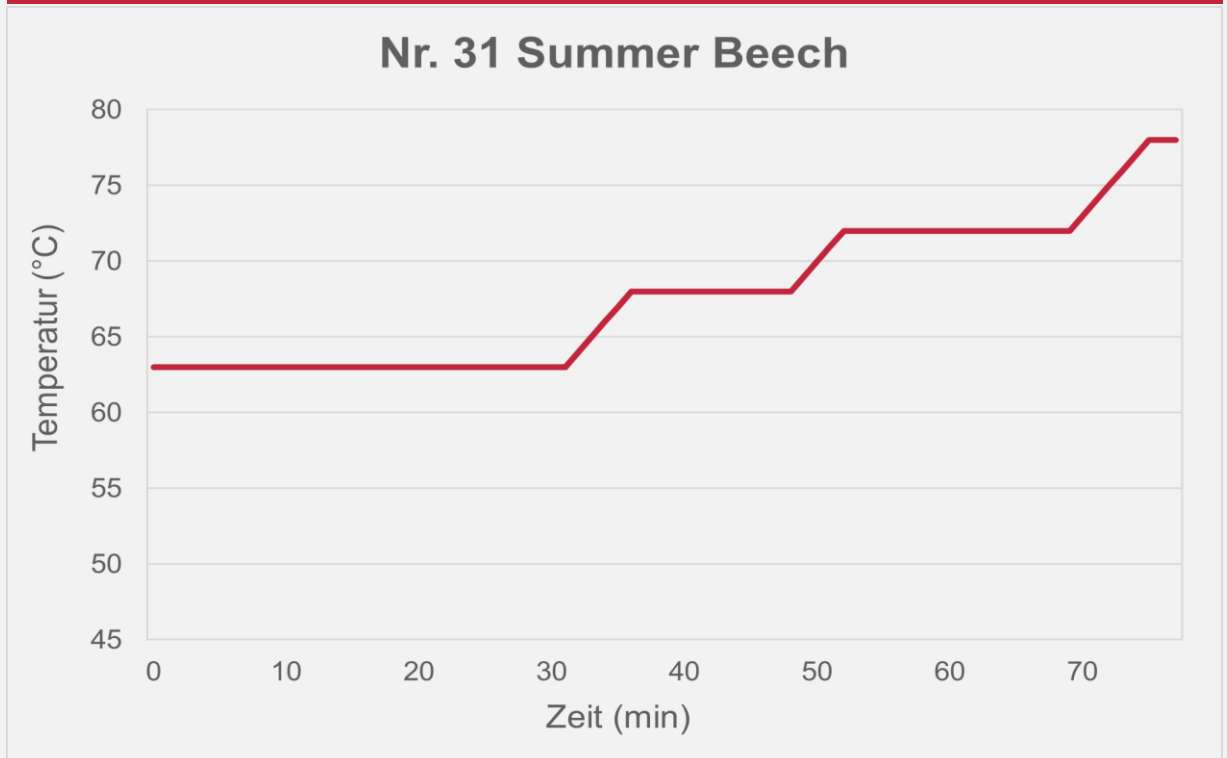
## WEYERMANN® Nr. 31 Summer Beech

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ S-189	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