



WEYERMANN® Nr. 32 Pumpkin Ale

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Dieses orangefarbene, herbstliche Bier hat eine feinporige Schaumkrone. Das würzige Bouquet duftet deutlich nach Zimt, Nelken und natürlich Kürbis. Der Geschmack ist eine hocharomatische Mischung aus Kürbis- und Gewürznoten vor dem Hintergrund einer milden, steinobstartigen, erdigen Bittere. Diese stammt von der englischen Hopfensorte Fuggles und des amerikanischen Fuggle-Abkömmlings Willamette. Der Körper des Bieres ist dennoch schlank. Im Abgang erfrischt unser Pumpkin Ale mit einer angenehmen, fast pfeffrigen Schärfe aus Piment und Ingwer – abgerundet mit einem mild-süßen Kürbisgeschmack. Dieses Ale passt perfekt zu einem traditionellen, amerikanischen Thanksgiving Dinner mit gebratenem Truthahn, Preiselbeersauce und cremigem Kartoffelpüree. Als Speisebegleitung empfiehlt sich auch ein saftiger Kochschinken mit caramelisierter Honigkruste.




Bierstil

Blonde Ales sind obergärige, hellgelb bis goldfarbene Biere mit weißem, beständigem Schaum. Sie sind von Malznoten geprägt, können allerdings auch leicht-florale Hopfenaromen, die an Zitrusfrüchte erinnern, zeigen. Eine geschmackliche Balance zwischen Süße und Bittere entsteht.

Malzmischung

Weyermann® <i>Pale Ale Malz</i>	77,0 %
Weyermann® <i>CARABELL®</i>	10,0 %
Weyermann® <i>CARARED®</i>	10,0 %
Weyermann® <i>Sauermalz</i>	3,0 %

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	13,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Fuggles	10 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Fuggles	4 BE 30 min vor Kochende
	Aromagabe	Williamette	8 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		22 BE	



WEYERMANN® Nr. 32 Pumpkin Ale

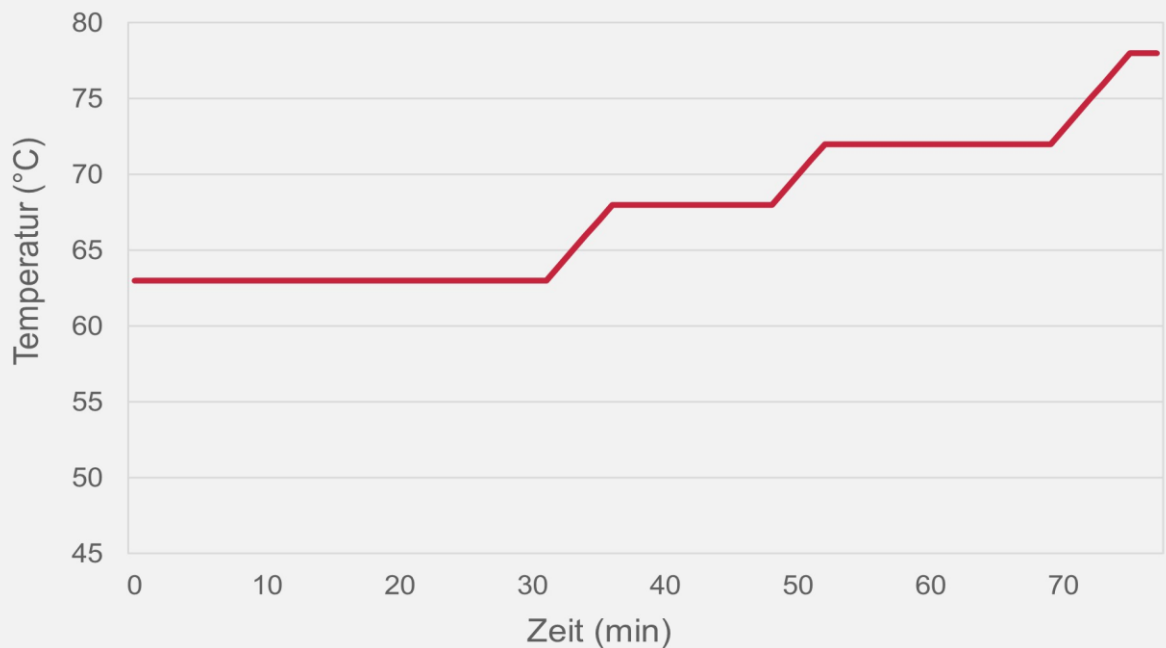
WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	1 g/hl Zimt, je 2 g/hl Piment und Nelken, 50 g/hl Ingwer, 4 kg/hl Kürbispüree		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ US-05	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	5,2	
	Fertiges Bier	4,2 - 4,6	

Maischprogramm

Nr. 32 Pumpkin Ale



*kursiv vermerkte Informationen beinhalten die Allergene gemäß EU-Einstufungen RL 2001/13/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