



WEYERMANN® Nr. 33 Baltic Porter

Bierbeschreibung

Das Baltic Porter ist einer von zwei Bierstilen (Baltic Porter, Russian Imperial Stout), welche für den skandinavischen Biermarkt entwickelt wurden. Baltic Porter wurde in der Regel stärker eingebraut als das typische Braun Porter, welches auf den heimischen Markt zum Ausschank kam. Um den langen Seeweg zu überstehen wurde das Bier stärker gehopft. Dadurch wurde die mikrobiologische Haltbarkeit erhöht. Dieses Bier überzeugt durch seine intensiven Schokoladen-, Kakao- und Caramelnoten. Im Geruch zeigt sich eine harmonische und ausbalancierte Kombination von feinen Schokoladennoten und fruchtig-süßen Himbeer- und Erdbeeraromen. Ein cremiger, beige-brauner Schaum erweckt ein sehr weiches Mundgefühl und hinterlässt auf der Zunge feine Noten von Schokolade. Das harmonisch eingebundene Hopfenaroma sowie die nussigen Röstmalzaromen, welche an leicht geröstete und caramelisierte Esskastanien erinnern, runden das Bier wundervoll ab. Zu diesem Bier passen kräftige Eintöpfe ideal, ebenso wie Schokoladenkuchen.



Bierstil

Baltic Porter können ober- wie untergärig sein. Das Erscheinungsbild reicht von tiefem rubinrot bis schwarz. Die Kombination von Caramel- und Röstmalzen liefern Geruchs- und Geschmacksnoten von Karamell, Lakritze, Kakao und Schokolade. Geringe Rauchnoten sind erlaubt. Die leichte Hopfenbittere harmonisiert mit dem intensiven Malzkörper. Aufgrund der hohen Stammwürze stehen alkoholische Aromen im Vordergrund.

Malzmischung

| | |
|------------------------------------|--------|
| Weyermann® <i>Pale Ale Malz</i> | 70,0 % |
| Weyermann® <i>CARAMÜNCH® Typ 3</i> | 12,5 % |
| Weyermann® <i>CARABOHEMIAN®</i> | 8,5 % |
| Weyermann® <i>CARARED®</i> | 6,0 % |
| Weyermann® <i>Weizenröstmalz</i> | 3,0 % |

Brauverfahren

| | | | |
|------------------|---|-------------------|---------------------------|
| Maischprogramm | Infusion: Einmaischen bei 68°C und für 75 min halten, abmaischen bei 78°C. | | |
| Bierparameter | Stammwürze | 16,5 °P | |
| | CO ₂ -Gehalt | 5,0 - 6,0 g/l | |
| | Alkoholgehalt | 6,8 %-Vol. | |
| Hopfenempfehlung | Bittergabe | East Kent Golding | 25 BE zu Kochbeginn |
| | Bittergabe | East Kent Golding | 10 BE 5 min vor Kochende |
| | Aromagabe | Styrian Golding | 5 BE zum Ende des Kochens |
| Bittereinheiten |  | 40 BE | |



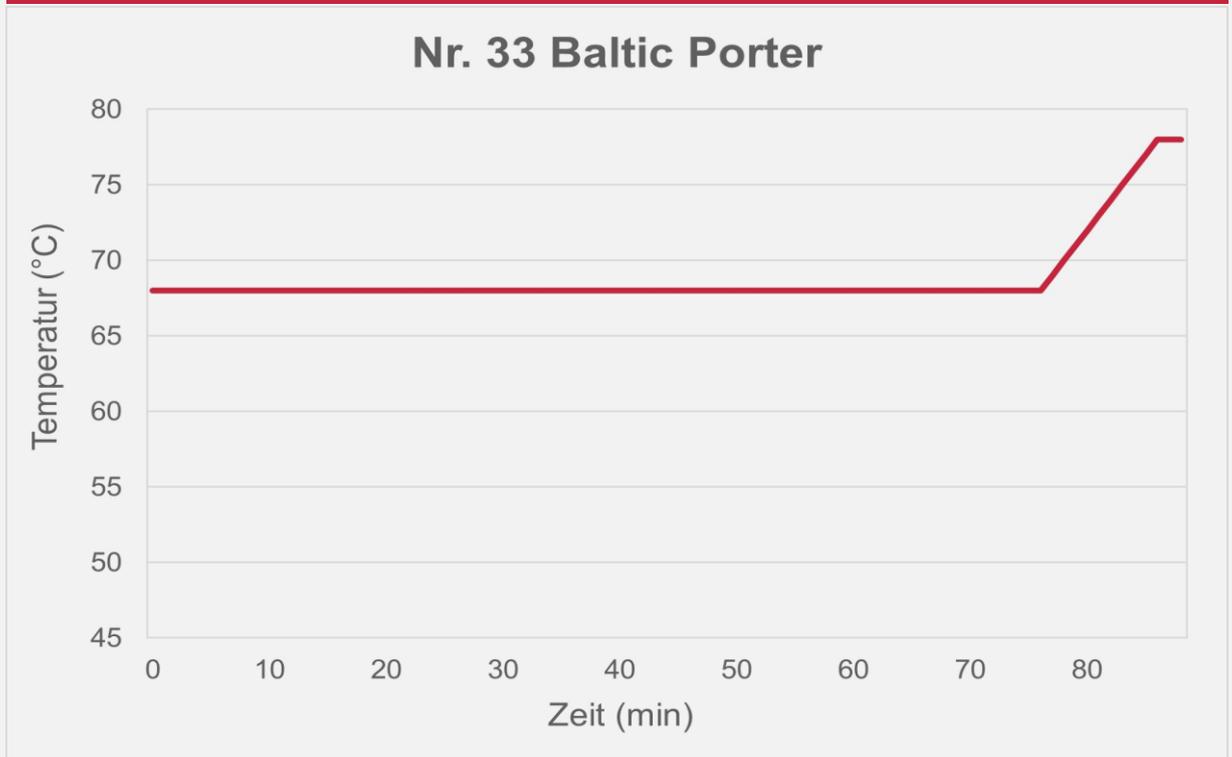
WEYERMANN® Nr. 33 Baltic Porter

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

| | | | |
|----------------|------------------------|-----------|--|
| Kochzeit | 60 Minuten | | |
| Besonderheit | keine spezielle Zugabe | | |
| Hefeempfehlung | Fermentis SafAle™ S-04 | 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