



WEYERMANN® Nr. 34 Rauchbierbock

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Dieses kastanienbraune, untergärige Starkbier mit seiner feinporigen, beigen Schaumkrone besticht bereits im Bouquet mit einer angenehmen Mischung aus intensiven Rauchnoten und fruchtigen Hopfenaromen. Der Antrunk ist sanft und harmonisch mit ausgeprägten leicht röstigen Malznoten von Toffee und Caramel. Der wahrnehmbare Rauchgeschmack wird durch die an Zitrus erinnernde Hopfenblume abgerundet. Trotz seiner wärmenden 7,2 Prozent Alkohol hat dieser Rauchbock einen seidenweichen Körper und einen schlanken Abgang. Deshalb ist er auch ein perfekter Begleiter zu deftigen Gerichten wie Flammfisch, gegrillte wie geräucherte Heringe oder Makrelen, sowie zu Sauerbraten oder Hirschgulasch. Auch ist er hervorragend zum Ablöschen dunkler Soßen geeignet.




Bierstil

Das untergärige, dunkle Bockbier ist braun, kastanienbraun oder kupferfarben und hat weißen bis beigefarbenen, langanhaltenden Schaum. Das Aromabild ist von kräftigen Malznoten, die an Caramel und Brot erinnern, geprägt. Die ausgeprägte Hopfenbittere wird von der Süße im Nachtrunk verdrängt.

Malzmischung

Weyermann® <i>Buchenrauch-Gerstenmalz</i>	51,0 %
Weyermann® <i>Wiener Malz</i>	41,0 %
Weyermann® <i>CARAMÜNCH® Typ 2</i>	5,0 %
Weyermann® <i>CARAFA® Spezial Typ 1</i>	2,0 %
Weyermann® <i>Sauermalz</i>	1,0 %

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	17,1 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	7,3 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hüll Melon	15 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Centennial	10 BE 15 min nach Kochbeginn
	Aromagabe	Cascade	5 BE in den Whirlpool
	Aromagabe	Callista	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		35 BE	



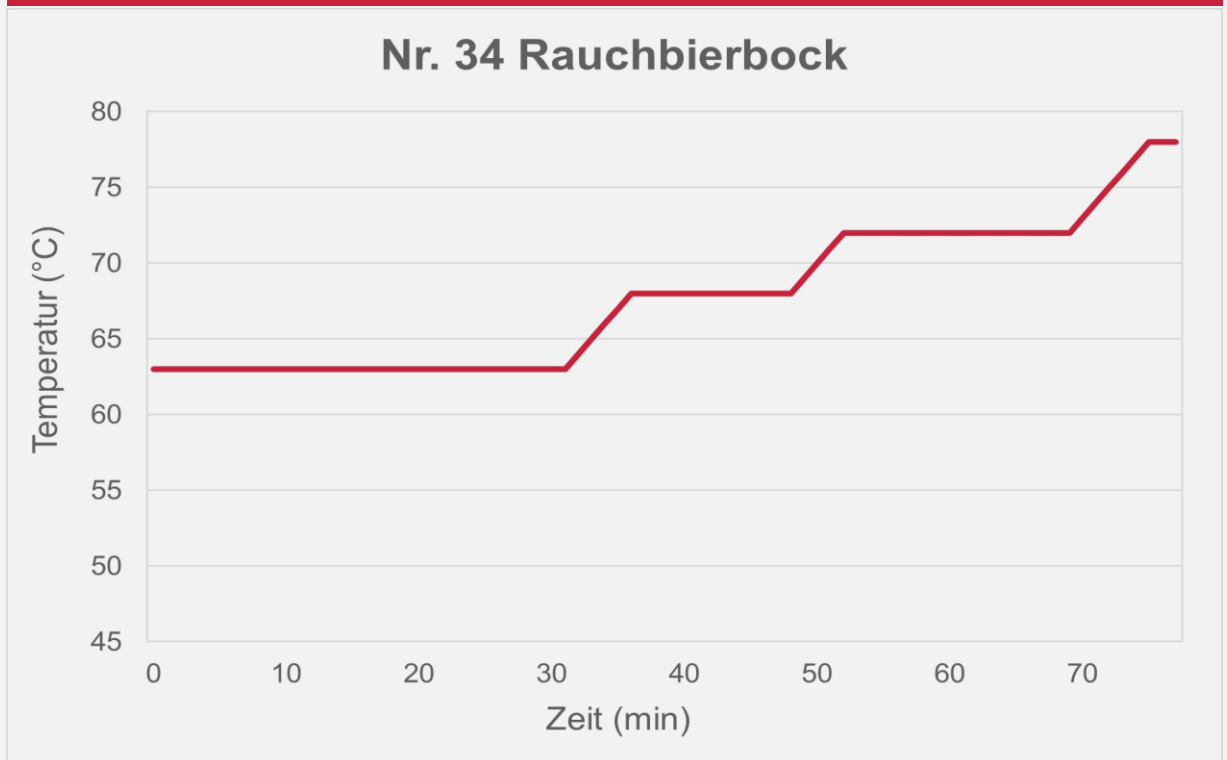
WEYERMANN® Nr. 34 Rauchbierbock

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ W-34/70	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