WEYERMANN® SPEZIALMALZE

WEYERMANN® Nr. 35 Sabine's Espresso Stout

Bierbeschreibung

Anlässlich des 35-jährigen Betriebsjubiläums von Sabine Weyermann wurde dieses einzigartige Stout als Jubiläumssud eingebraut. Die Kombination aus aromatischen Münchner Malzen, gerösteter Gerste, geröstetem Malz und extrahierten Espresso verleiht diesem schwarzen Ale ein ansprechendes Bouquet aus Kaffeebohnen, Kakao und Bitterschokolade. Gekrönt wird dieses mit einer cremigen, beigen Schaumkrone. Der Körper ist schlank, aber mit Akzenten von Röstaromen und einer sanften, angenehmen Bittere der slowenischen Aromahopfensorte Aurora.
Als Speiseempfehlung zu diesem obergärigen Bier kann alles herangezogen werden, was auch gut zu Kaffee passt. Verlockend sind Desserts wie Brownies mit flüssigem Kern oder ein cremiges Panna Cotta aus dem italienischen Piemont. Unser Sabine's Espresso Stout passt natürlich auch perfekt zum italienischen Klassiker, dem Tiramisu.

Bierstil

Stouts sind obergärige Biere, die eine dunkle bis schwarze Farbe, sowie festen, feinporigen, hellbraunen Schaum besitzen. Die Raucharomen können von kaum vorhanden bis stark wahrnehmbar variieren. Neben dem dominierenden Malzgeruch, der an Kaffee, Kakao und Schokolade erinnert, ist das Hopfenaroma zurückhaltend. Die Hopfenbittere kann moderat bis stark ausfallen. Stouts können entweder einen trockenen oder süßlichen Abgang aufweisen.

Malzmischung

Weyermann® *Pilsner Malz*	75,0 %
Weyermann® *Münchner Malz Typ 2*	15,0 %
Weyermann® *CARAAROMA®*	5,0 %
Weyermann® *CARAFA® Spezial Typ 3*	3,0 %
Weyermann® *Röstgerste*	2,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 5 min halten, aufheizen auf 68°C und für 70 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	4,8 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Aurora	20 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Aurora	10 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		30 BE	

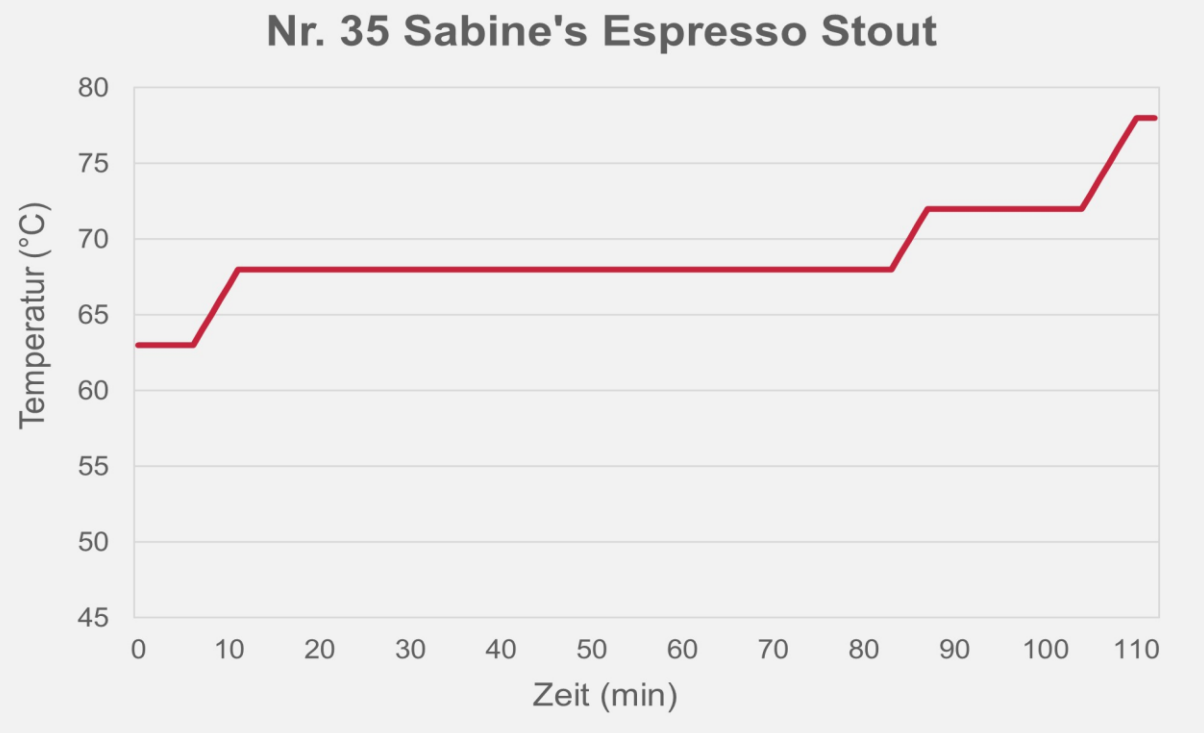
WEYERMANN® SPEZIALMALZE

WEYERMANN® Nr. 35 Sabine's Espresso Stout

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten	
Besonderheit	Espressoauszug (Coldbrew) pro hl Würze: 600 g fein gemahlene Espressobohnen für 16 Stunden ziehen lassen. Zugabe des Auszuges 5 Minuten vor Kochende.	
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