



## WEYERMANN® Nr. 36 Chocolate Mint Stout

### Bierbeschreibung

Dieses mahagonifarbene Stout mit seiner feinporigen, beigen Schaumkrone besticht bereits im Bouquet mit einer angenehmen Mischung aus Minze- und Kakaonoten. Der Antrunk wird durch leicht bittere Schokoladenaromen geprägt, die allmählich von einem milden Minz- und Röstgeschmack untermauert werden. Im Abgang klingt das Stout mit erfrischenden Minznoten langsam ab. Insgesamt ist diese akzentbetonte Bierspezialität wunderbar zwischen Schokolade und Minze ausbalanciert und wird von ausgeprägte Malzaromen getragen. Als Speisebegleiter dient es eher als Komplement statt als Kontrast. Daher passt unsere Nr. 36 optimal zu Desserts auf Schokoladenbasis wie Mousse au Chocolat, einer Schokoladentorte oder einfach zu einem Stück Bitterschokolade. Mit seinem ausgeprägten Charakter kann das Weyermann® Chocolate Mint Stout auch als Nachspeise allein das Geschmackserlebnis abrunden.



### 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	77,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 2	10,0 %
Weyermann® Special W®	5,0 %
Weyermann® CARAAROMA®	5,0 %
Weyermann® Weizenröstmalz	3,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 45 min halten, aufheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	13,9 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Fuggles	30 BE 5 min vor Kochende
Bittereinheiten		30 BE	



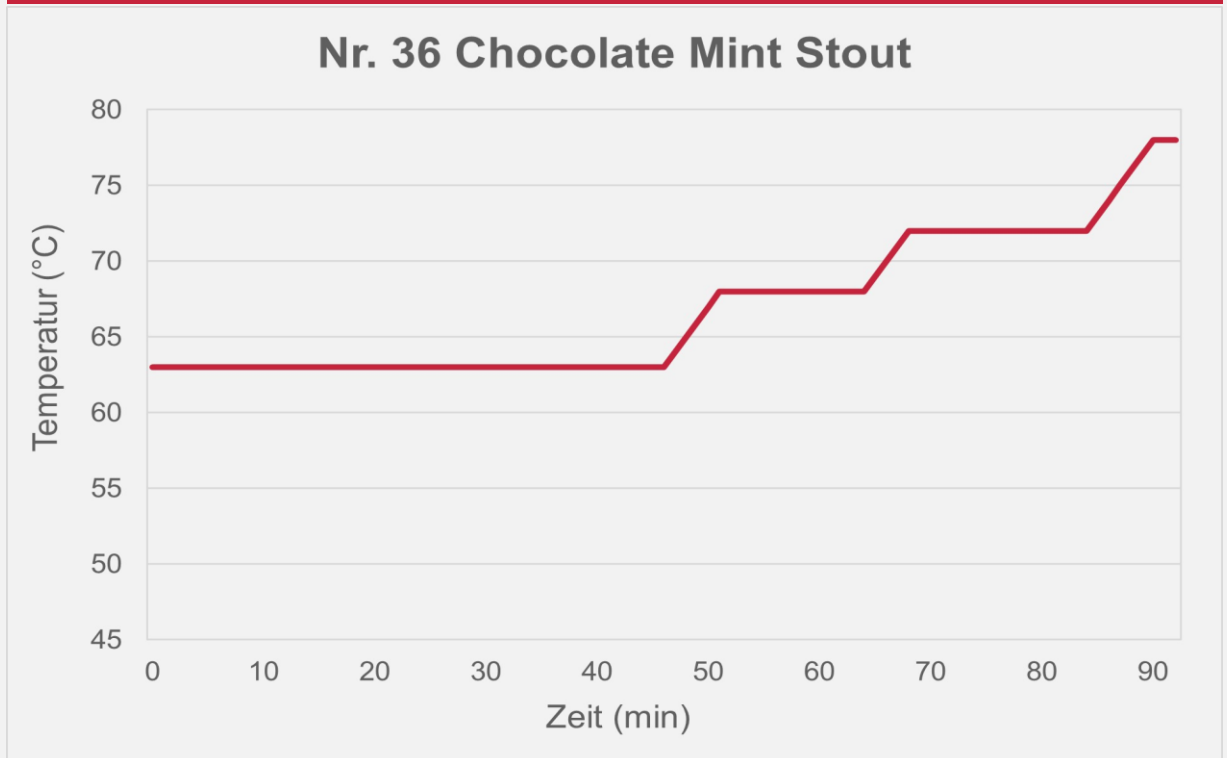
## WEYERMANN® Nr. 36 Chocolate Mint Stout

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Zugabe 5 min vor Kochende: 100 g/hl Kakao Nibs, 50 g/hl Minze		
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