



WEYERMANN® Nr. 37 Rheinaufwärts Alt

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Das rheinische Alt ist ein traditionelles obergäriges Bier, der Geschmack ist rein und der Abgang mild. Die tiefe Kastanien Farbe stammt von einer guten Portion Weyermann® Münchner Malz sowie einem Hauch Weyermann® CARAFA® Spezial Typ I. Dieses Bier mit seiner beigefarbenen Schaumkrone überzeugt im Bouquet mit leichten Bananenestern und Nelken, röstigen Schokoladenaromen und hopfigen Zitrusnoten. Am Gaumen sind Hopfen und Malz bittersüß im Gleichgewicht. Im Geschmack findet sich eine feine Kombination aus milder Schokolade, Karamell und Kakao wieder. Durch leichte Aromen von eingelegten Pfirsichen bekommt diese deutsche Bierspezialität eine erfrischende Komponente mit auf den Weg. Der Abgang ist angenehm herb und trocken - genau wie es dieser Bierstil vorgibt. Unser Weyermann® Nr. 37 Rheinaufwärts Alt passt hervorragend zu rheinischem Sauerbraten oder Mettbrötchen.



Bierstil

Altbier ist ein auf traditionelle Art hergestelltes, obergäriges, hell bis dunkelbraunes Bier. Es hat beige- bis cremefarbenen, dichten, gut haltbaren Schaum. Der Geschmack reicht von deutlichen Fruchtnoten bis hin zu mittelstarken Hopfenaromen. Der Körper ist malzbetont und reicht von Caramelnoten bis hin zu feinen Röstnuancen.

Malzmischung

Weyermann® Pilsner Malz	75,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 2	21,0 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 1	3,0 %
Weyermann® Sauermalz	1,0 %

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 für 15 min halten, abmaischen bei 78 °C.		
Bierparameter	Stammwürze	11,8 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	4,8 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Spalt Spalter	35 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Spalt Spalter	10 BE 5 min vor Kochende
Bittereinheiten		45 BE	



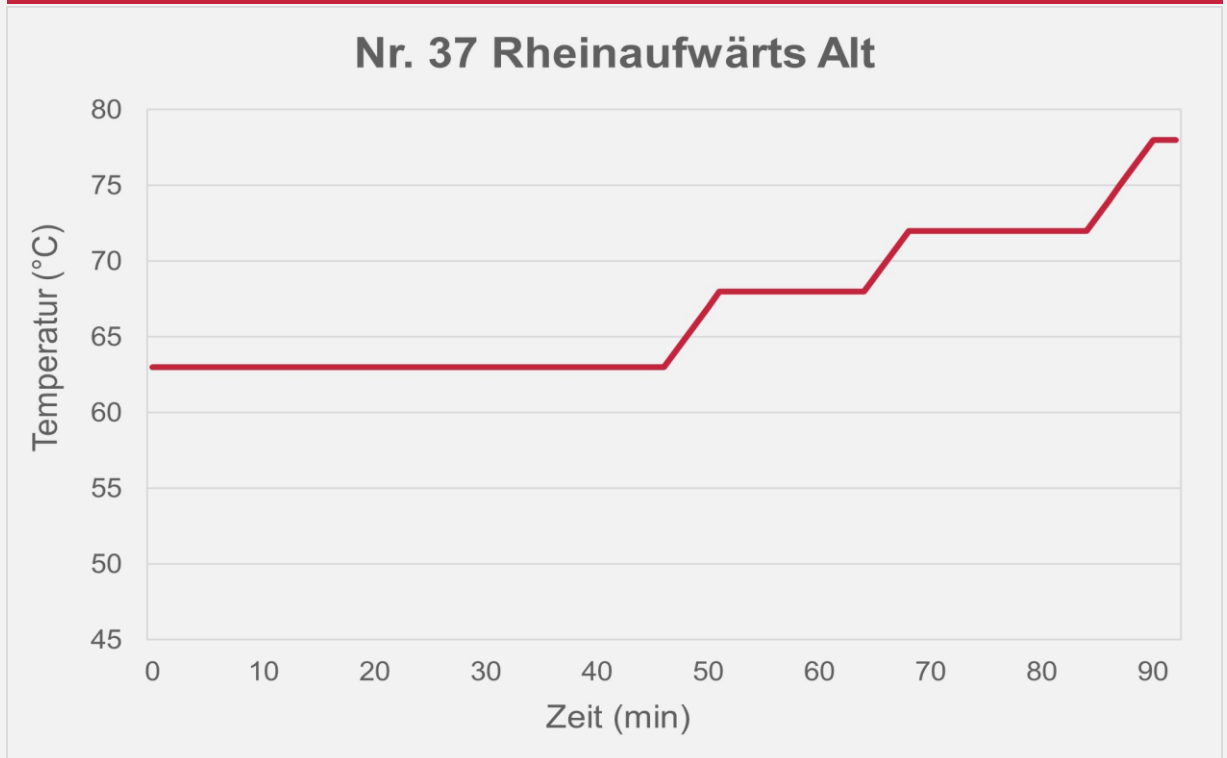
WEYERMANN® Nr. 37 Rheinaufwärts Alt

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ US-05	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