



WEYERMANN® Nr. 38 Sauerkäppchen Steht Im Wald

Bierbeschreibung

Das klassische Sour Red Ale aus dem belgischen Westflandern stand Pate für dieses angenehm ausbalancierte, obergärige Bier. Dieses wurde auf einer Basis von Weyermann® Wiener Malz und Caramelmalzen mit einer guten Portion Sauermalz und naturgesäuertem Malzextrakt gebraut. Dazu kommen typisch englische, erdige Hopfenaromen, die an Gras und Citrus erinnern. Zum Abrunden reifte es noch zwei Monate lang im Weyermann® Whiskyfass. Beim Antrunk steigt daher ein Bouquet von Blutorange, Vanille und Kokos auf, wonach leicht saure Noten von Pampelmuse und Erdbeeren vor einem Hintergrund von Holz zum Tragen kommen. Der Abgang ist weich mit wärmenden Alkoholnoten. Das Bier ist sehr spritzig erfrischend, weshalb es gut zu Salaten (auch im Dressing), Sushi, Tiramisu und Erdbeerkuchen passt.



Bierstil

Red Ales sind obergärige, rötlich bis dunkel bernsteinfarbene Biere, die eine cremefarbene, langanhaltende Schaumkrone besitzen. Neben dem moderaten Hopfenaroma und der leichten Hopfenbittere kann der dominante Malzcharakter, der an Vanille und Pinien erinnert, wahrgenommen werden. Je nach Interpretation können sich Noten von Orange oder Beerenfrüchte zeigen.

Malzmischung

Weyermann® Wiener Malz	67,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	20,0 %
Weyermann® CARARED®	10,0 %
Weyermann® Sauermalz	2,0 %
Weyermann® CARAAROMA®	1,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Malzmischung basierend auf 11 °P. 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	14,1 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,7 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Fuggles	15 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	East Kent Golding	5 BE 10 min vor Kochende
	Aromagabe	East Kent Golding	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		25 BE	

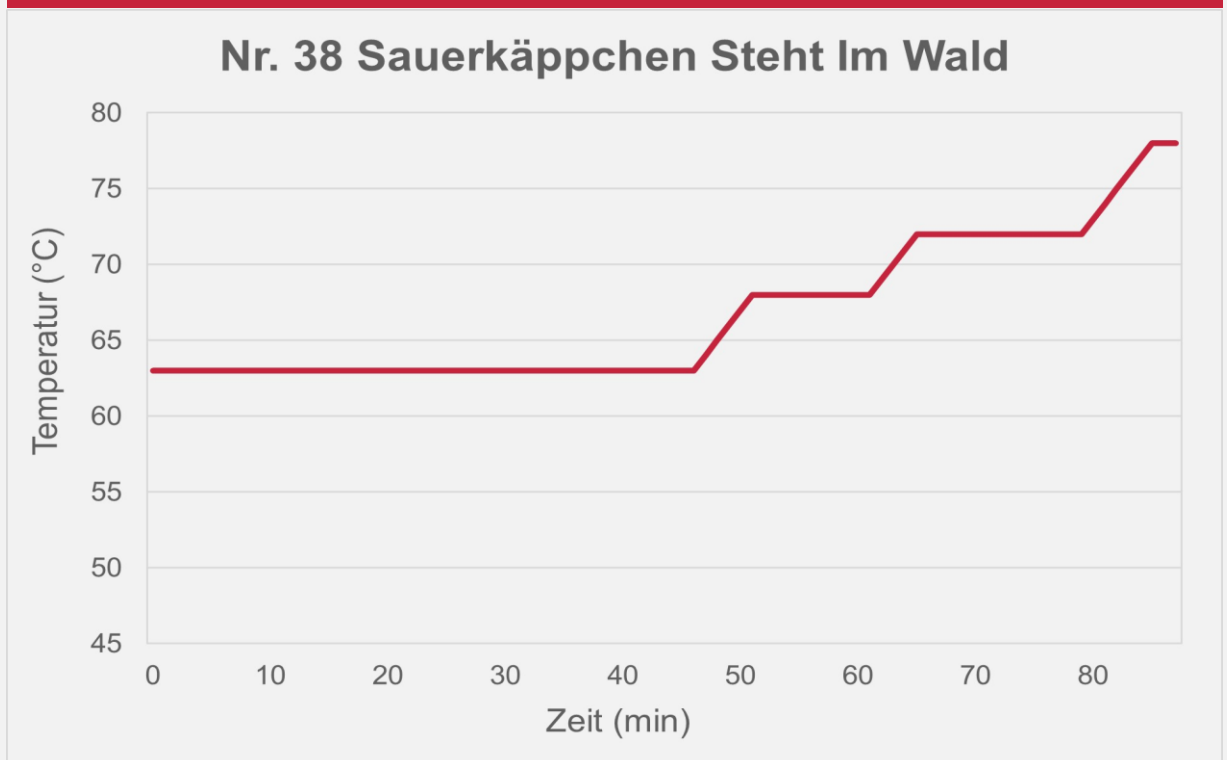


WEYERMANN® Nr. 38 Sauerkäppchen Steht Im Wald

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Sauermalzextrakt (6 kg/hl) 10 Minuten vor Kochende hinzugeben. Holzfasslagerung für 2 Monate im Weyermann® Whiskyfass		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-04	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 4,6	
	Anstellwürze	3,8	
	Fertiges Bier	3,6 - 3,8	

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