WEYERMANN® SPEZIALMALZE

WEYERMANN® Nr. 39 Hop Into Spring

Bierbeschreibung

Ein blumig-fruchtiger Hauch von Frühling steigt von diesem goldenen, erfrischenden Pilsner auf. Die an Blumenwiesen erinnernden Aromen von Hibiskus, Beeren, Limetten und Zitronenmelisse werden durch angenehme, komplexe Malznoten aus der italienischen Malzspezialität „Weyermann® Eraclea Pilsner Malz" vom nördlichen Ufer der Adria gut ausbalanciert.
Am Gaumen verweilen diese Aromen und vermischen sich mit eleganten, leicht süßlichen Getreidenoten sowie frischen, edlen Hopfennoten. Dieses ausgewogene Pilsner mit seiner feinporigen Schaumkrone ist daher vom ersten Schluck bis zum langen Abgang außergewöhnlich süffig. Als Begleitung zu Speisen passt es perfekt zu Risotto mit Kräutern, weißen Fischen (wie Makrelen) auf einem Kräuterbett, Hähnchen, einem leichten Rucola Salat mit Parmaschinken, zu Grissini mit Schinken oder zu einer traditionellen Pizza.

Bierstil

Pilsbiere sind untergärig, hell bis goldgelb und haben feinporigen, schneeweißen Schaum. Die Rezenz ist stark. Die leichte Malzsüße, die an Brotkruste erinnert, wird von den grasig-floralen Hopfennoten begleitet. Der Nachtrunk ist bitter.

Malzmischung

Weyermann® *Eraclea Pilsner Malz*	90,0 %
Weyermann® *CARAPILS®/CARAFOAM®*	4,0 %
Weyermann® *CARAHELL®*	4,0 %
Weyermann® *Sauermalz*	2,0 %

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	12,5 °P		
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l		
	Alkoholgehalt	5,2 %-Vol.		
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Northern Brewer	15 BE	zu Kochbeginn
	Bittergabe	Herkules	15 BE	zu Kochbeginn
	Aromagabe	Spalt Spalter	5 BE	5 min vor Kochende
	Aromagabe	Hersbrucker	5 BE	in den Whirlpool
Bittereinheiten		40 BE		

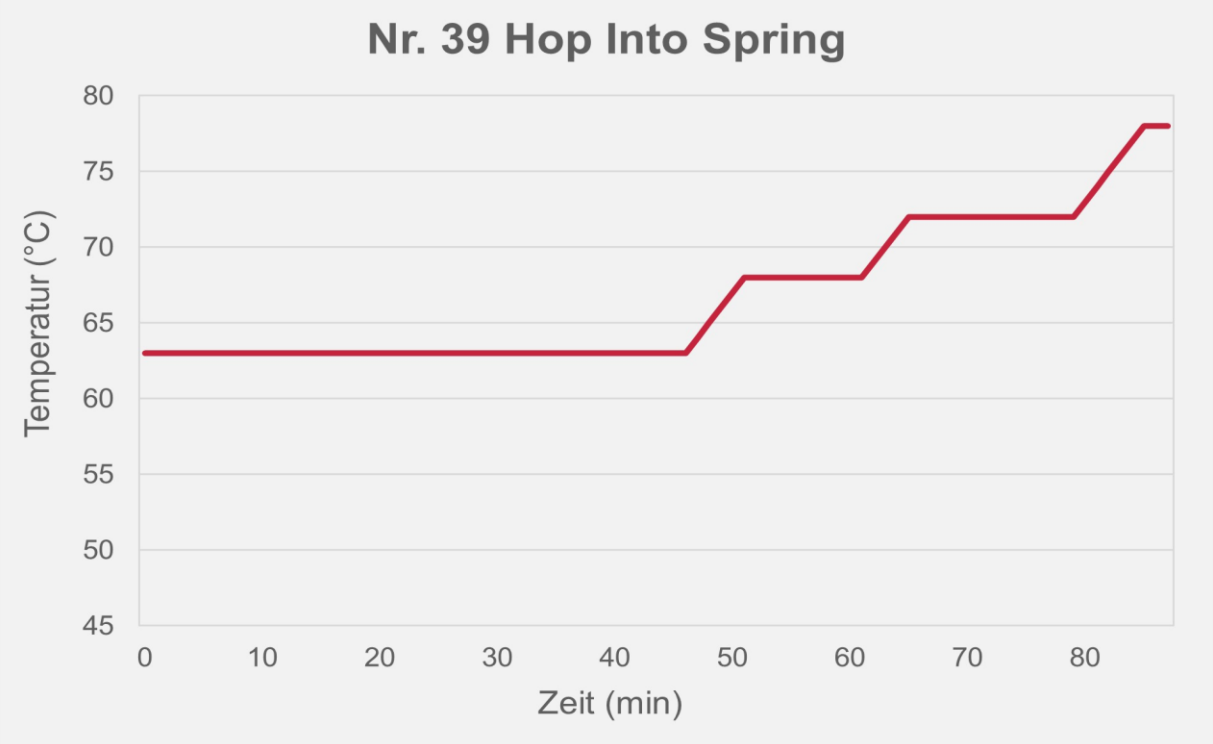
WEYERMANN® SPEZIALMALZE

WEYERMANN® Nr. 39 Hop Into Spring

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten	
Besonderheit	Hopfenstopfen: je 50 g/hl Hersbrucker, Spalt Spalter und Aurora	
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ S-189	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