



WEYERMANN® Nr. 40 Hazy Daisy

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Das Erscheinungsbild von diesem authentisch auftretenden Hazy Pale Ales stammt aus einem Zusammenspiel zwischen der nach der Gärung verbleibenden Hefe und dem Einsatz von Dinkelmalz in der Maische. Das Ergebnis ist ein gelb-orangefarbenes Bier, welches sich wie eine reife Aprikose mit einer cremefarbenen Schaumkrone präsentiert. Das Bouquet erinnert neben seinen feinen Getreide- und Malzaromen an eine üppige Kombination von tropischen Früchten wie Mango, Papaya, Melone, Ananas, Maracuja sowie frischer Aprikose. Im Antrunk dominieren grüne Hopfenaromen, die jedoch später den erfrischenden, süß-sauren Aprikosenoten weichen. Die harmonischen, herben Komponenten und die zarte Malzigkeit der eingesetzten Terroir Malzsorte Weyermann® Isaria 1924® machen dieses Bier zu einem herrlichen Frühlings- und Sommergetränk. Als Speisebegleitung sind fast jeder Käse und Salat sowie Desserts wie Käsekuchen, Sorbet und Joghurteis passend.




Bierstil

American Pale Ales sind obergärig, kräftig gold bis hell-bernsteinfarben und haben weißen bis cremefarbenen, gut beständigen Schaum. Der fruchtig frische Antrunk zeigt Noten von Zitrusfrüchten, roten Beeren, Gelbfrüchten und floral-blumige Nuancen. Ein herber Abgang wird oftmals durch eine langanhaltende Hopfenbittere begleitet.

Malzmischung

Weyermann® Isaria 1924®	80,0 %
Weyermann® Dinkelmalz	15,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	5,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 53°C und für 15 min halten, aufheizen auf 63 °C und für 45 min halten, aufheizen auf 68°C und für 5 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	12,3 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	4,7 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Amarillo®	10 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Amarillo®	5 BE 20 min vor Kochende
	Aromagabe	Amarillo®	5 BE in den Whirlpool
	Aromagabe	Hersbrucker	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		20 BE	



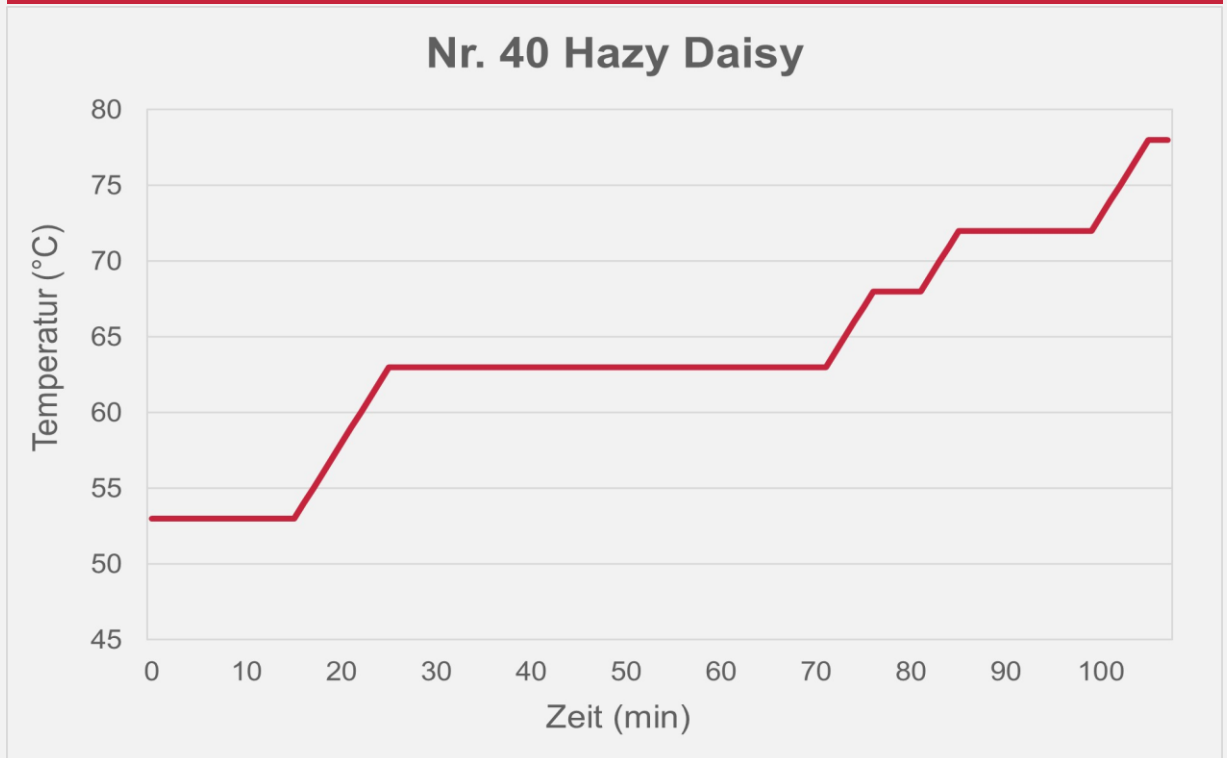
WEYERMANN® Nr. 40 Hazy Daisy

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	8 kg/hl Aprikosenpürre in den Gärtank vorlegen		
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