



WEYERMANN® Nr. 42 Erntebier

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Mit dem Weyermann® Erntebier lassen wir eine alte, schon fast vergessene, Brautradition wieder aufleben. Es wurde gebraut, um die fleißigen Landwirte und Erntehelfer während der anstrengenden Arbeit zu nähren und zu belohnen. Der Geruch des goldfarbigen Bieres erstreckt sich von einem intensiven Malzaroma bis hin zu fruchtigen Noten von Wald- und Erdbeeren. Trotz des geringen Alkoholgehalts präsentiert sich das Bier mit einer angenehmen Vollmundigkeit und einem schlanken bis mittleren Körper. Die angenehme Hopfennote und das cremige Mundgefühl runden das Gebräu zu einem süffigen, erfrischenden Bier ab. Es dient als wunderbarer Begleiter für leichte Gerichte, wie Salat oder Hühnchen.




Bierstil

Alkoholärmere Biere (2-3 %) können sowohl ober- als auch untergärig sein. Der geringere Alkoholgehalt kann durch die Gärung sowie durch die Stammwürze beeinflusst oder im Anschluss technisch entfernt werden.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	49,0 %
Weyermann® Wiener Malz	40,0 %
Weyermann® CARAHELL®	5,0 %
Weyermann® CARARED®	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	1,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 20 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	7,5 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	2,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Herkules	5 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Hallertauer Perle	5 BE nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	Aurora	5 BE zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		15 BE	



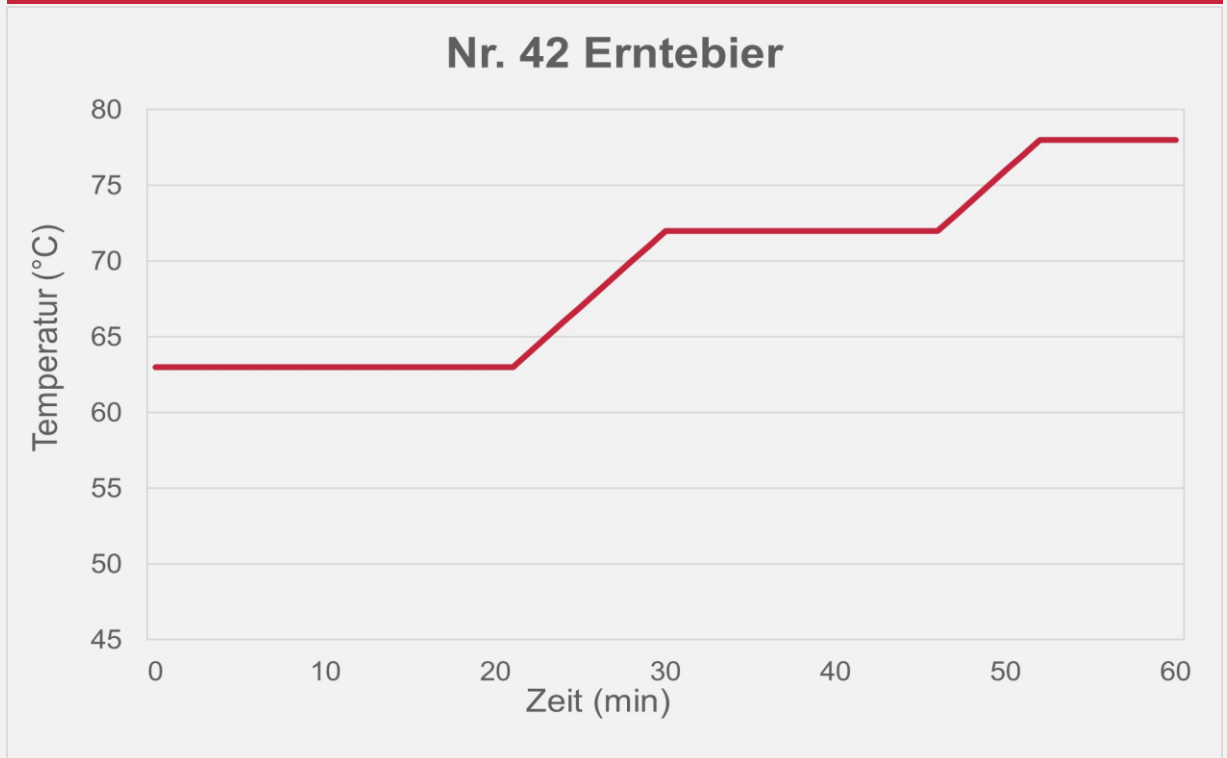
WEYERMANN® Nr. 42 Erntebier

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-33	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