



WEYERMANN® Nr. 44 Ribisel Red

Bierbeschreibung

Dieses rezente, fruchtige, dunkelrote Ale mit seiner roséfarbenen Schaumkrone. Der feine Malzkörper mit Aromen von Toffee und Schokolade harmoniert mit der ausgewogenen Mischung aus zarter Säure und milder Bittere. Bereits in der Nase sind deutliche Aromen von reifen roten Johannisbeeren, im bayerischen Volksmund „Ribisel“ genannt, wahrnehmbar. Diese Beerendüfte stammen von einer Zugabe von rotem Johannisbeersaft gegen Ende der Gärung. Dieses erfrischende, süffige Rotbier ist ein wahrer Sommertrunk, der ideal zu Wild sowie Tafelspitz mit Kren passt sowie auch zu frischen Salaten mit gebackenem Schafskäse oder Camembert und etwas Preiselbeerkompott. Es kann auch als Basis für Salatdressings oder Sommerbiercocktails dienen.



Bierstil

Sauerbiere können ober- wie untergärig sein. Die Farbe reicht von sehr hell bis rötlich. Es weist geringe Malz- und kaum wahrnehmbare Hopfennoten auf. Die Säure ist präsent von Antrunk bis Abgang, welche weich mit den Malznoten harmonisiert. Die jeweilige Fruchtzugabe ist deutlich zu erkennen.

Malzmischung

Weyermann® <i>Pale Ale Malz</i>	87,0 %
Weyermann® <i>CARAHELL®</i>	10,0 %
Weyermann® <i>CARAAROMA®</i>	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 40 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	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5,3 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Cluster	10 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Cluster	10 BE nach 50 min Kochzeit
	Aromagabe	Cluster	10 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		30 BE	



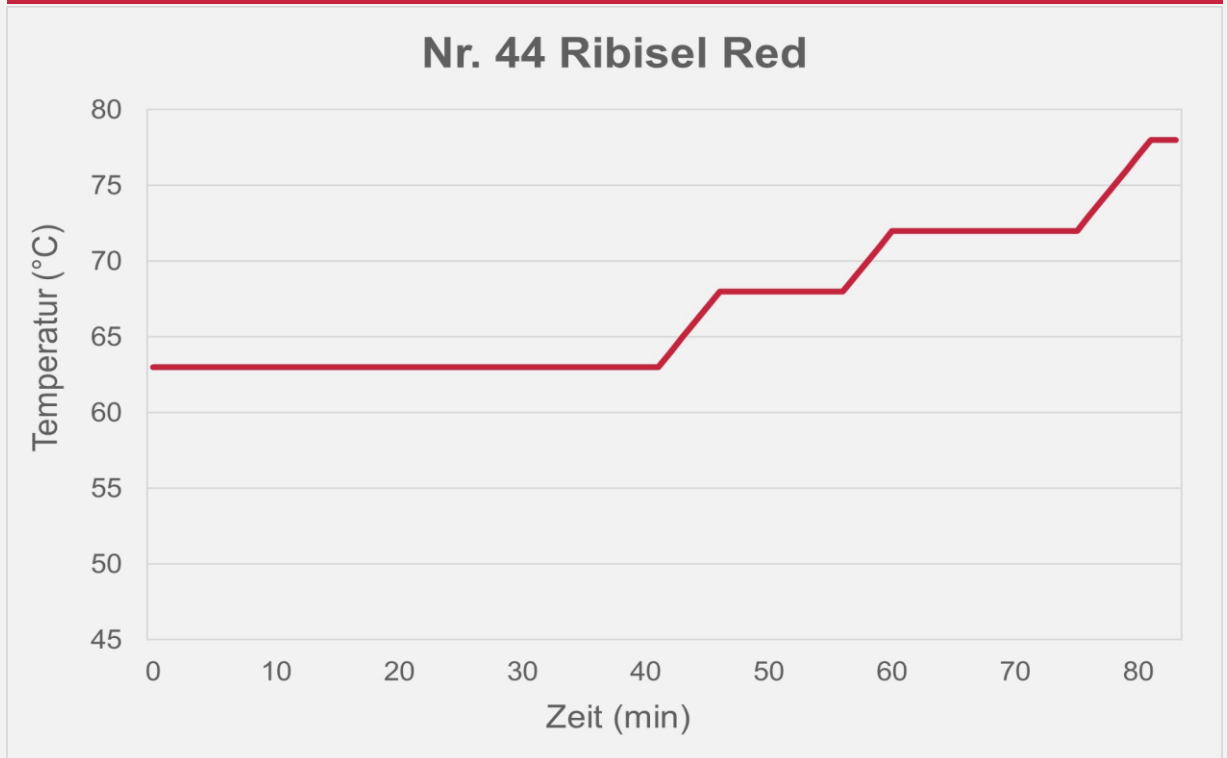
WEYERMANN® Nr. 44 Ribisel Red

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Johannisbeersaft: 2,0 kg/hl mit 65° Brix, am Ende der Gärung		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ US-05	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	5,2	
	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