



## WEYERMANN® Nr. 45 Hopf's Dir Rein

### Bierbeschreibung

„Bitter“ liegt heute im Trend: Von mild bis dominant, mit unterschiedlichen Akzenten von Früchten, Kräutern, Citrus oder sogar Holz. Das helle „Hopf's Dir rein“ Ale geht dabei den Weg von citrus-fruchtig, krätzig-heuartig bis grünem Tee mit harmonischen Gegengewichten von satten Münchner- und Caramelmalzaromen. Diese Geschmacksausrichtung passt blendend zur tieforangenen Honigfarbe des Bieres, welches von einem festen, cremig-weißen Schaum gekrönt ist. Das fruchtige Bouquet aus Maracuja, Zitrone, Mango, Ananas, Litschi und Aprikose wird umrahmt von einem herben Tee und Bergamotte Profil. Im Abgang dominiert eine dezente, pinienartige und harzige Hopfenblume. Dieses Hoppy Pale Ale eignet sich hervorragend zu Safran-Risotto, Huhn auf gebratenen Nudeln, Scampi und Paella.



### Bierstil

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

### Malzmischung

Weyermann® <i>Pale Ale Malz</i>	75,0 %
Weyermann® <i>Weizenbraumalz hell</i>	10,0 %
Weyermann® <i>Münchner Malz Typ 1</i>	10,0 %
Weyermann® <i>CARAAMBER®</i>	5,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 60 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	13,5 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,8 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Nobility™	40 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Idaho7™	10 BE in den Whirlpool
	Aromagabe	Nobility™	10 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		60 BE	



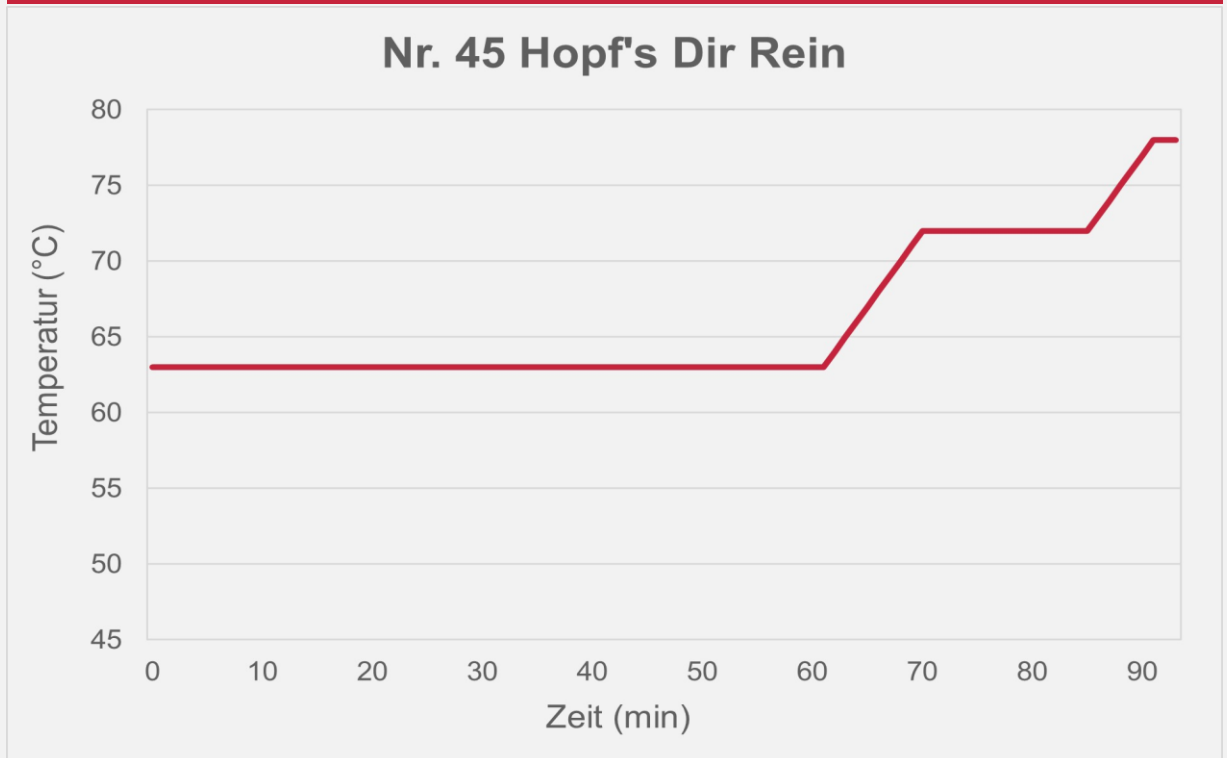
## WEYERMANN® Nr. 45 Hopf's Dir Rein

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
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