

**WEYERMANN® Nr. 47 Rudolf's Weizendoppelbock****Bierbeschreibung**

Dieser orange-gelbe Weizendoppelbock mit seinen beachtlichen 7,5 % Alkohol hat eine kräftige, weiße Schaumkrone. Darüber erhebt sich ein fruchtig-aromatisches Bouquet aus Banane, Nelke, Granatapfel und einem Hauch von Minze. Der Körper ist cremig mit Bananenaromen, sowie Hintergrundnoten von Kirsche, Honig, Johannisbeere und Kräutern.

Eine amerikanische Hopfenlandsorte namens Cluster sorgt mit markanten, robust-würzigen Aromen für eine harmonische Balance zwischen Süße und Bittere. Das Ergebnis ist ein samtiges, rezentes und süffiges Weißbier. Dies läuft angenehm und erfrischend mit einem milden Abgang über den Gaumen. Solch ein komplexes Bier kann sich ebenso gut neben Wild und Thai-Currys, wie auch neben Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Sahne behaupten.


**Bierstil**

Helle Weizendoppelbockbiere sind obergärig, goldgelb und besitzen weißen, stabilen Schaum. Im Geruch zeigen sich Gewürznoten. Der Antrunk gestaltet sich süß, weich, vollmundig und cremig. Neben der schwachen Hopfenausprägung ist der Abgang kräftig und langanhaltend.

**Malzmischung**

Weyermann® Pilsner Malz	47,0 %
Weyermann® Weizenbraumalz hell	47,0 %
Weyermann® CARAWHEAT®	6,0 %

**Brauverfahren**

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 35°C und für 5 min halten, aufheizen auf 45°C und für 10 min halten, aufheizen auf 62°C und für 35 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	20,1 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	7,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Cluster	15 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Cluster	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten	 20 BE		

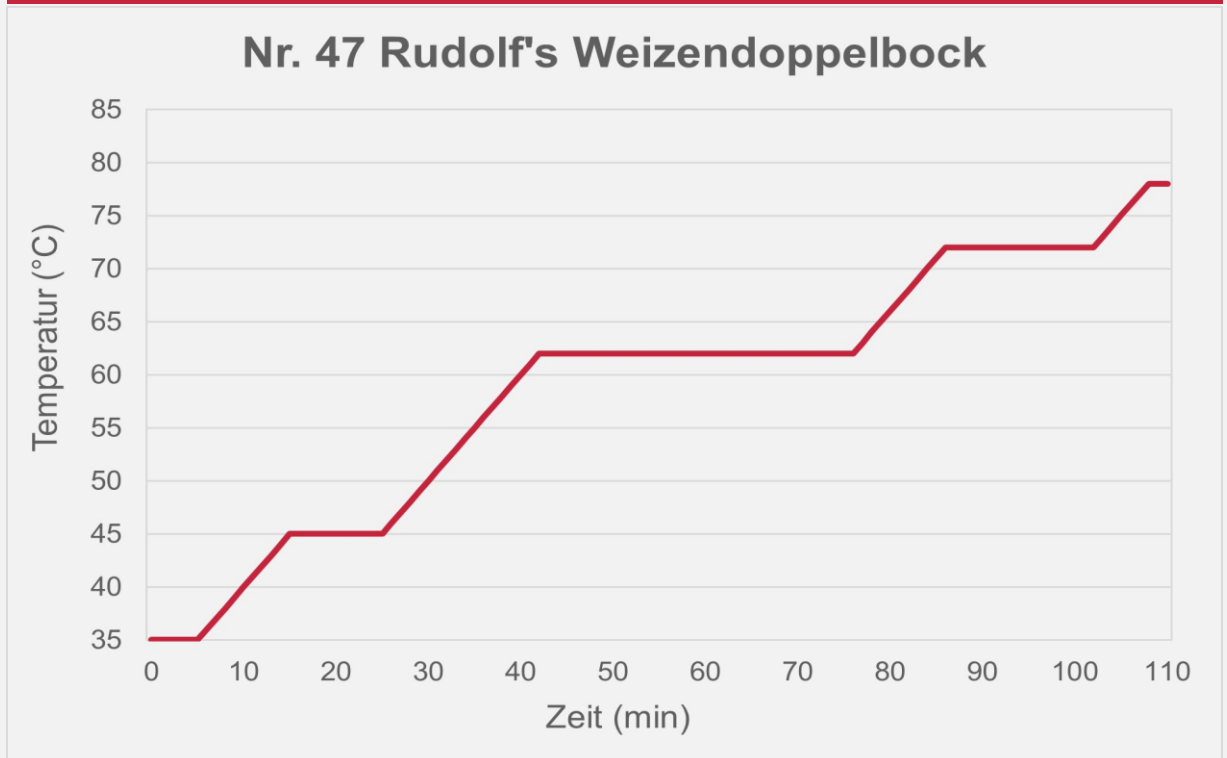


## WEYERMANN® Nr. 47 Rudolf's Weizendoppelbock

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ T-58	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