



WEYERMANN® Nr. 49 Isaria 1924

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Dieses opale, auf Landsorten aufgebaute Lagerbier ist ein uriges Zoigl mit tiefen Wurzeln in der Oberpfalz. Es glänzt wie Altgold. Hierbei gibt es eine exklusive Malz-Neuauflage aus dem Hause Weyermann®: Das Weyermann® Isaria 1924®. Es handelt sich um die erste deutsche, zugelassene Braugerstenzüchtung, dessen Eltern die niederbayerischen Landsorten Danubia (zugelassen 1912) und Bavaria (zugelassen 1910) waren. In diesem Zoigl bringt das Malz ein kernig-frisches Heu- und Alpenwiesen-Bouquet ein, sowie eine ausgeprägte Biskuit Malzigkeit mit einem soliden Körper. Dadurch werden die grasigen und nussigen Aromen aus den edlen deutschen Hopfenzüchtungen harmonisch eingebettet. Die angenehmen Hopfen- und Malznoten klingen deutlich bis in den langen Abgang wieder. Wir empfehlen zu diesem Bier Kalbsmedaillons, eine kalte Brotzeit mit feinem „Obatztem“, Topfenstrudel oder Germknödel.



Bierstil

Zoigl sind untergärige, hell bis bernsteinfarbene Biere. Sie haben ihren Ursprung in mittelalterlichen fränkischen Brauereien. Es ist malzbetont mit einer angenehm ausgeprägte Hopfennote. Zoiglbieren sind gegenüber dem Kellerbier höher gespundet und wirken daher erfrischend.

Malzmischung

Weyermann® Isaria 1924®	80,0 %
Weyermann® Wiener Malz	8,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 1	7,0 %
Weyermann® CARARED®	3,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 1	2,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 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	13,1 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,3 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Diamant	20 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Tango	5 BE 5 min vor Kochende
	Aromagabe	Aurum	2 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		27 BE	



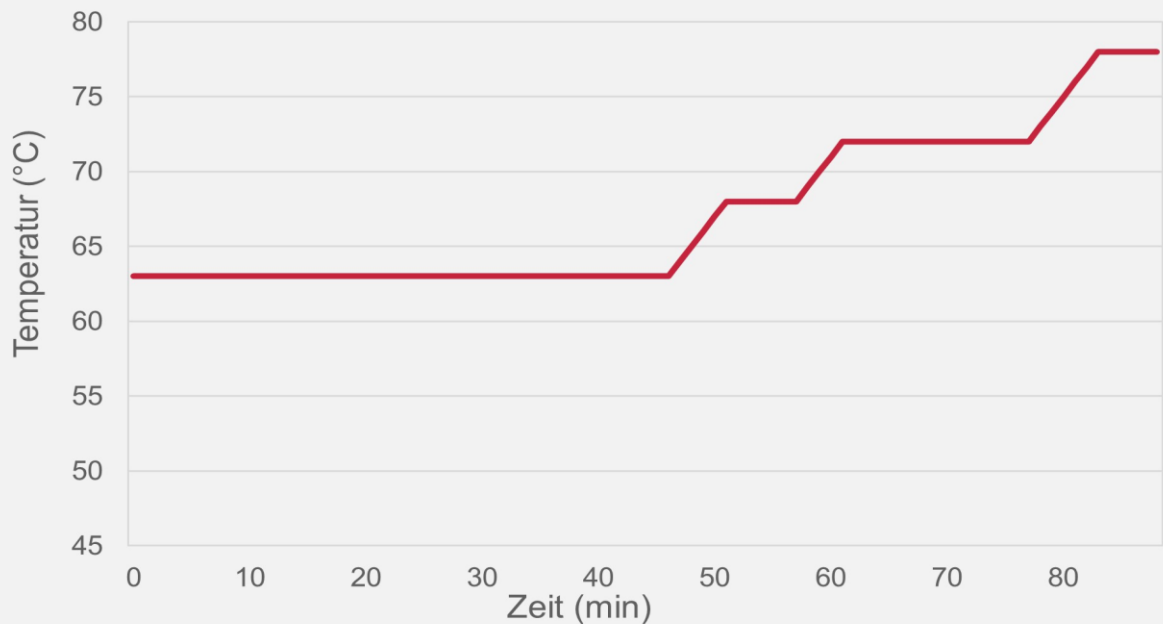
WEYERMANN® Nr. 49 Isaria 1924

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine besondere Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ W-34/70	untergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	5,2	
	Fertiges Bier	4,2 - 4,6	

Maischprogramm

Nr. 49 Isaria 1924



*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