



## WEYERMANN® Nr. 4 Crazy Coriander

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Bierbeschreibung

Diese Weyermann® Spezialität beruht auf einem Rezept des in Belgien so beliebten Witbiers. Diese Biersorte ist noch ein Überbleibsel aus der Zeit, als viele verschiedene, auch oftmals für uns ungewohnte Zutaten in Biere gegeben wurden. In einem Witbier sind dies klassischerweise Koriandersamen und Orangenschalen - so auch in unserem "Crazy Coriander". Diese Zutaten und die Verwendung von Weizenmalz verleihen dem Bier die erfrischende Note, ideal für die heißen Sommertage. Die an Sonne erinnernde helle Farbe und der kompakte, feinporige Schaum unterstützen das Sommerfeeling. Die spritzigen Aromen der Orangenschalen unterstreichen das Würzige des Korianders und geben dieser außergewöhnlichen Komposition den letzten Kick. Passend serviert zu Eis, am Besten zu Zitronensorbet.



### Bierstil

Witbiere sind obergärig, hellgelb und mit Koriander, Orangenschalen und anderen Gewürzen eingebraut. Sie besitzen weißen, langanhaltenden Schaum. Neben dem geringeren Hopfenaroma können grasig-grüne Aromen und fruchtige Nuancen von Zitrusfrüchten wahrgenommen werden.

### Malzmischung

Weyermann® Weizenbraumalz hell	50,0 %
Weyermann® Premium Pilsner Malz extra hell	43,0 %
Weyermann® CARAPILS®/CARAFOAM®	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	2,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmischverfahren): Einmaischen bei 63°C und für 40 min halten, aufheizen auf 72°C und für 20 min halten, Teilmaische (1/3) ziehen und für 10 min kochen, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	9,5 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	3,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	10 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Tradition	5 BE nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	Tradition	10 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		25 BE	



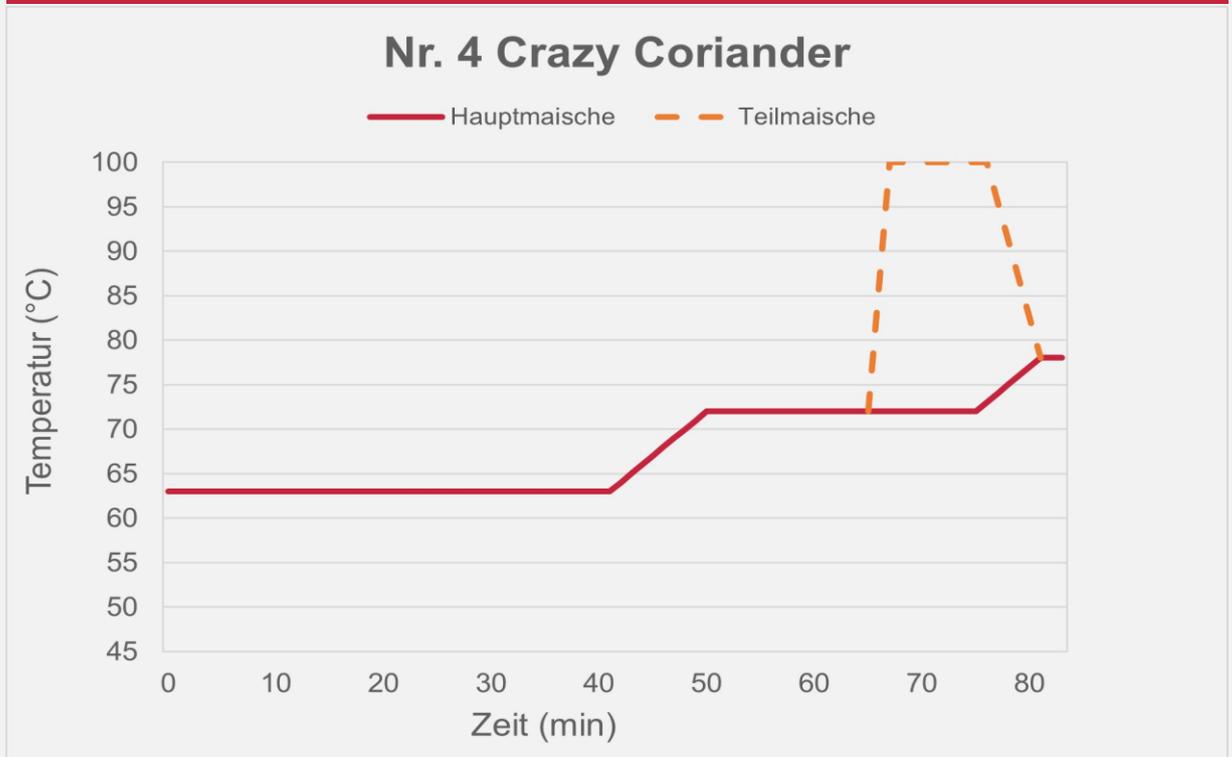
## WEYERMANN® Nr. 4 Crazy Coriander

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Koriander: 50 g/hl, Orangenschalen: 40 g/hl		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-04	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