



WEYERMANN® Nr. 51 Estate Hop Harvest Ale

Bierbeschreibung

Dieses besondere Bier, das nur zur Hopfenernte eingebraut wird, überrascht durch sein komplexes Aromenspiel aus Caramelmalzen und Hopfen. Aromen von frischen, tropischen Früchten und Stachelbeere sind im Geruch sofort erkennbar. Ebenso verwöhnt uns dieses bernsteinfarbene Ale mit Noten von Waldhonig, Tannennadeln und frisch gepflückten grünem Doldenhopfen aus dem Weyermann® Hopfengarten. Der malzige, schlanke Körper regt zum Weitertrinken an und weckt Lust auf Zwetschgenbames und fränkische Brotzeit. Der angenehme, hopfig-bittere Abgang bildet einen schönen abschließenden Kontrast zum malzigen Körper.



Bierstil

Beim Grünhopfenbier, auch Wet Hop oder Green Hop Beer genannt, wird die Hopfengabe mit frischen, ungedarrten Hopfendolden vorgenommen – idealerweise direkt nach der Ernte. Die Bierstile können daher sehr stark variieren von Lager, Pils bis Ale. Je nach Sorte des frischen grünen Hopfens können die Biere kräftige bis fruchtige Aromen aufweisen.

Malzmischung

Weyermann® Pilsner Malz	80,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 1	10,0 %
Weyermann® CARAPILS®/CARAFOAM®	5,0 %
Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz	3,0 %
Weyermann® CARABELGE®	2,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 45 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	13,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Mittelfrüh	5 BE Vorderwürzehopfung
	Bittergabe	Herkules Dolden	20 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Mittelfrüh	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		30 BE	



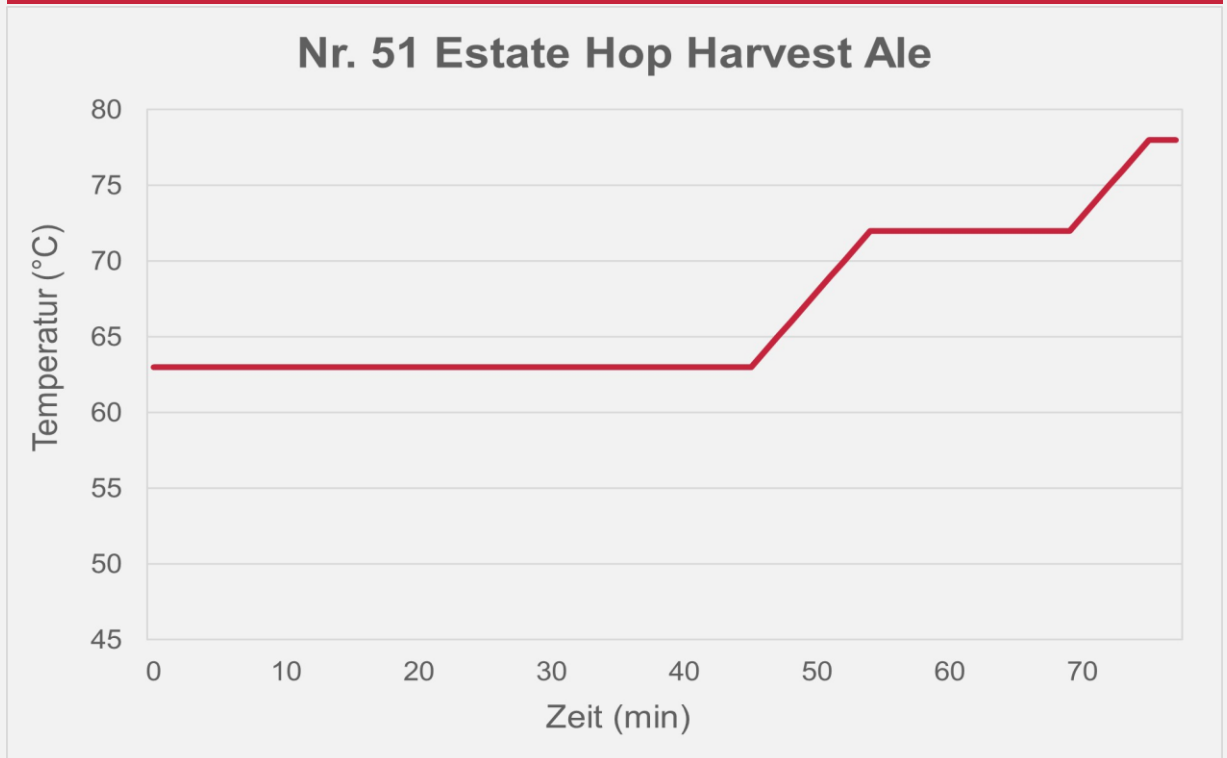
WEYERMANN® Nr. 51 Estate Hop Harvest Ale

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