



## WEYERMANN® Nr. 53 Brut Like Me

### Bierbeschreibung

Der französische Begriff „brut“ steht für „trocken“. Dieser ist als Beschreibung von Champagner bekannt.

Bei Bier bedeutet er, dass im Abgang so gut wie kein Restzucker mehr vorhanden ist. Das Bukett dieses goldgelben, 7-prozentigen Brut IPA's bezaubert durch leichte phenolische Noten und fruchtige Nuancen von Mango, Ananas, Kiwi und Weißwein. Der Körper ist schlank. Der sehr lange Abgang zeichnet sich durch eine dominante, klassische IPA-Bittere mit komplexen, hopfigen Aromen von Weintrauben, Stachelbeeren und Grapefruit aus. Aufgrund seines weinartigen Charakters, der wie ein trockener Champagner den Gaumen „reinigt“, passt dieses Bier hervorragend zu gekochtem oder gegrilltem Hummer, zu französischem Brie mit Walnusskruste oder auch zu einer cremigen Quiche Lorraine.




### Bierstil

Die obergärigen, gelben, kupferfarbenen oder rotbraunen IPA's besitzen eine weiße bis cremefarbene, langanhaltende Schaumkrone. Neben den dominierenden Aromahopfen ist ein schlanker, trockener, brut-ähnlicher Malzkörper stilgerecht. Das Geruchsprofil zeigt je nach Interpretation Noten von Zitrusfrüchten, Maracuja, Kräutern, Heu und Pinien. Der Nachtrunk ist langanhaltend bitter.

### Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	60,0 %
Weyermann® Weizenbraumalz hell	20,0 %
Weyermann® CARAHELL®	20,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 20 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	7 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Cascade	30 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Cascade	5 BE in den Whirlpool
	Aromagabe	Chinook	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		40 BE	



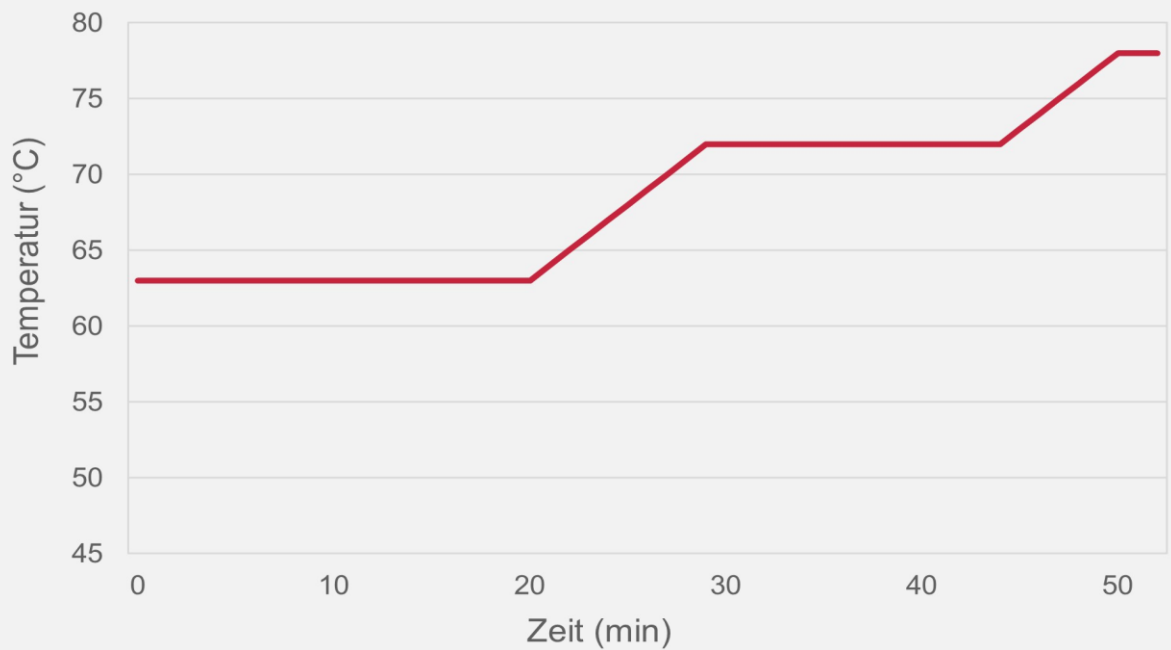
## WEYERMANN® Nr. 53 Brut Like Me

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Hopfengestopft im Lagertank für 5 Tage mit je 150 g/hl Cascade und Chinook		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ HA-18	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	5,2	
	Fertiges Bier	4,2 - 4,6	

### Maischprogramm

#### Nr. 53 Brut Like Me



\*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