



WEYERMANN® Nr. 54 Ick bin Himbeere

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Dieses sommerliche Getränk nach Art einer Berliner Weisse zeigt - getreu seinem „fruchtigen“ Namen - erfrischende, mild-säuerliche, sommerliche Komponenten. Mit seinen 3,8% Alkohol und der ansprechenden rosa Schaumkrone ist es wunderbar als Aperitif geeignet. Die Maische besteht aus Premium Pilsner Malz sowie Anteilen von CARAHELL® und Weizenmalz. Diese Malzkombination wird durch Callista, einem Hopfen mit feinen Aromen von Grapefruit und Himbeere, unterstützt. Im Lagertank kommen frische pürierte Himbeeren hinzu. Das Ergebnis ist ein Bier mit einem weichen, abgerundeten Mundgefühl und einem trockenen Abgang. Ein Genuss zu Käseplatten, einem Wiener Schnitzel, Cordon Bleu oder zu süßen Desserts, wie Erdbeer- oder Himbeertiramisu. Es kann auch als Basis für einen sommerlichen Cocktail dienen.



Bierstil

Die Berliner Weiße ist ein obergäriges, spritziges, helles und strohgelb bis dunkelgelbes Bier. Das prickelnde Getränk weist einen blumig-fruchtigen Geschmack mit einer deutlichen Säure auf. Der Hopfen ist kaum wahrnehmbar. Neben einem würzigen Geruch zeigen sich geringe Malzaromen.

Malzmischung

| | |
|---------------------------------|--------|
| Weyermann® Premium Pilsner Malz | 76,0 % |
| Weyermann® CARAHELL® | 10,0 % |
| Weyermann® Weizenbraumalz hell | 10,0 % |
| Weyermann® Sauermalz | 4,0 % |

Brauverfahren

| | | | |
|------------------|--|---------------|-----------------------|
| Maischprogramm | Malzmischung basierend auf 7 °P. Infusion: Einmaischen bei 62°C und für 20 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C. | | |
| Bierparameter | Stammwürze | 10,1 °P | |
| | CO ₂ -Gehalt | 5,0 - 6,0 g/l | |
| | Alkoholgehalt | 3,8 %-Vol. | |
| Hopfenempfehlung | Aromagabe | Callista | 5 BE in den Whirlpool |
| | Bittergabe | Callista | 10 BE zu Kochbeginn |
| Bittereinheiten |  | 15 BE | |



WEYERMANN® Nr. 54 Ick bin Himbeere

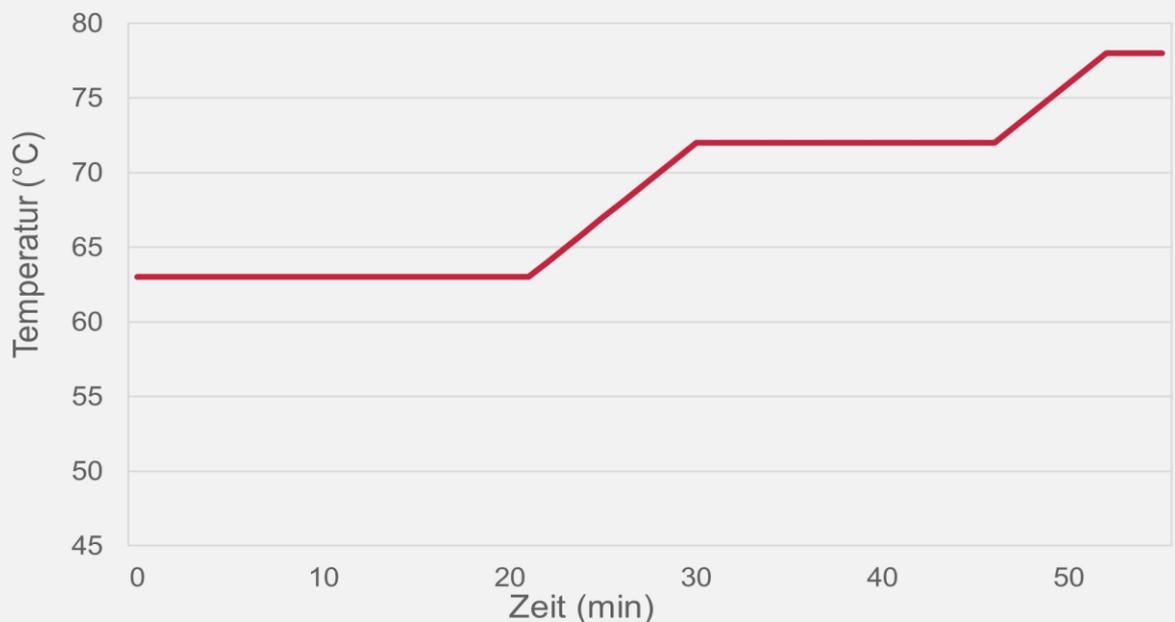
WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

| | | | |
|----------------|---|-----------|--|
| Kochzeit | 60 Minuten | | |
| Besonderheit | Himbeer Zugabe: 10 kg/hl Himbeerpüree im Lagertank vorlegen Weyermann® Sauregut Zugabe: 3 kg/hl, pH-Reduzierung auf 3,8 im Whirlpool | | |
| Hefeempfehlung | Fermentis SafAle™ US-05 | obergärig | |
| pH-Werte | Maische | 5,2 - 5,6 | |
| | Anstellwürze | 3,8 | |
| | Fertiges Bier | 3,6 | |

Maischprogramm

Nr. 54 Ick bin Himbeere



*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