



WEYERMANN® Nr. 55 Orange Summer

Bierbeschreibung

Es ist eine alte belgische Praxis, obergärige Biere aus Gerste und Weizen mit Orangenschalen zu würzen. Der Klassiker unter diesen Bieren ist das leicht trübe und sehr erfrischende Witbier/Bière blanche aus Flandern. Die Weyermann® Adaption dieser traditionellen Bierkreation ist die orangefarbene und mild-süße Nr. 55. Aus der wunderbaren Kombination von Weyermann® Gersten-, Caramel- und Weizenmalzen entsteht das köstliche „Orange Summer“, mit einem für den Sommer angenehmen Alkoholgehalt von 4,5 Vol.-%. Vom Antrunk bis zum Abgang überzeugt dieses rezente Bier durch seine dominanten Orangenaromen und einen deutlichen Orangengeschmack. Am Gaumen ist es weich mit einem Hauch von Toffee. Dadurch ist es auch als eisgekühlter Aperitif geeignet. Ebenso ist das Bier ein Genuss zu frischem Risotto, Salaten mit Früchten, Vanilleeis oder zu Käsekuchen mit Mandarinspalten.




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® Pilsner Malz	71,0 %
Weyermann® Weizenbraumalz hell	18,0 %
Weyermann® CARAPILS®/CARAFOAM®	5,0 %
Weyermann® Sauermais	2,0 %
Weyermann® CARAAROMA®	2,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	2,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmischen bei 62°C und für 30 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	4,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Perle	15 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Columbus	5 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		20 BE	

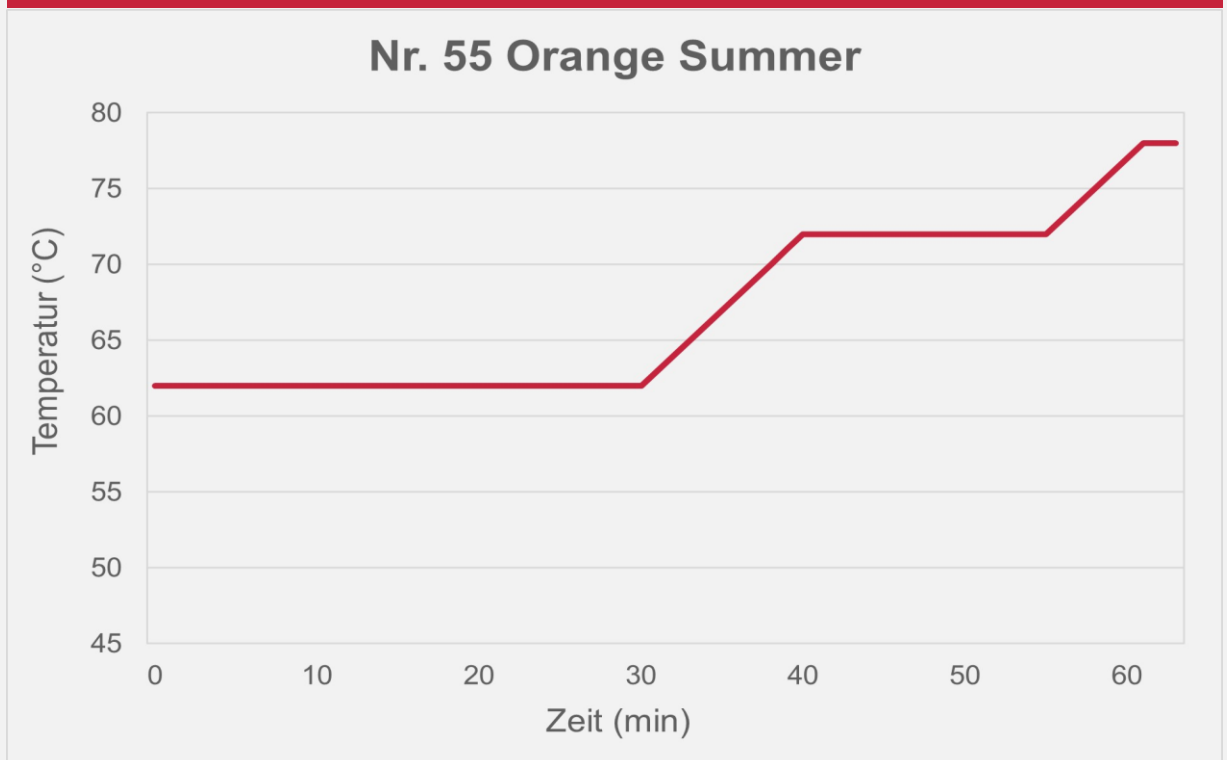


WEYERMANN® Nr. 55 Orange Summer

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Orangenschalen: 300 g/hl 10 Minuten vor Kochende in die Würzepfanne hinzugeben		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-33	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