



WEYERMANN® Nr. 56 Rhabarbara

Bierbeschreibung

Die Gose ist ein mittelalterliches, zum Teil auf Weizen basierendes, unfiltriertes obergäriges Getränk, gewürzt mit Salz und Koriander. Die Weyermann® Adaption dieses Stils erhält ihre harmonische Säure durch Zugabe von Weyermann® Sauergutextrakt sowie durch die Beigabe von frischem Rhabarbersaft. Das Ergebnis ist eine goldgelbe, spritzige Erfrischung mit feinsäuerlichen Rhabarberaromen im Antrunk. Am Gaumen zeigen sich süßen, blumig-zitronigen Koriandernoten und ein feiner Hauch von Rhabarber im salzigen Abgang. Kulinarisch ist dieser komplexe Trunk vielseitig kombinierbar. Zu verschiedenen Salatvarianten, Meeresfrüchten, Grillkäse, Camembert mit Preiselbeeren und indischen Gerichten passt dieser ebenso wie zu einer Erdbeer-Biskuitrolle.




Bierstil

Gose ist ein traditionelles, obergäriges Bier, das mit Salz und Koriander gewürzt wird. Es präsentiert sich gelb mit goldenen Reflexen und mit schneeweißem, sehr stabilem Schaum. Während der Gesamtaromaeindruck von Zitrusfrüchten, saurem Apfel, exotischen Früchten und Koriander geprägt wird, befindet sich der Hopfen im Hintergrund.

Malzmischung

Weyermann® Premium Pilsner Malz	60,0 %
Weyermann® Pale Ale Malz	13,0 %
Weyermann® Weizenbraumalz hell	10,0 %
Weyermann® CARAHELL®	10,0 %
Weyermann® Sauermalz	7,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Malzmischung basierend auf 9 °P Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	11,1 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	4,4 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Callista	10 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Callista	5 BE zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		15 BE	



WEYERMANN® Nr. 56 Rhabarbara

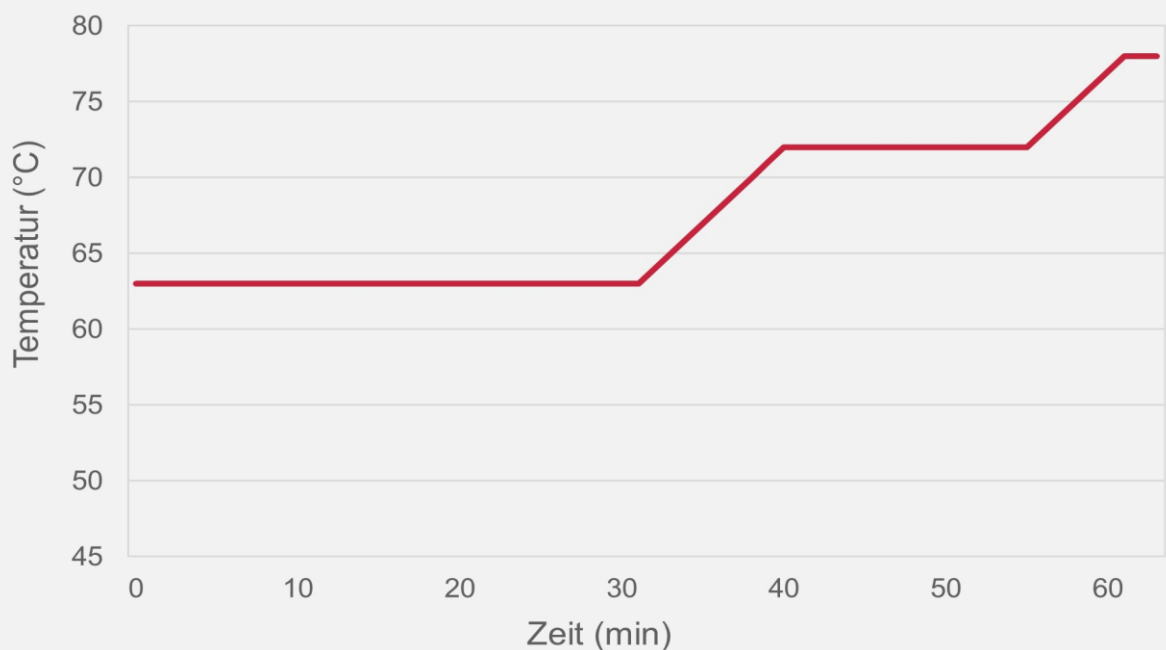
WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Gewürzzugabe 5 Minuten vor Kochende: 50 g/hl Salz, 50 g/hl Koriander, 7,5 kg/hl Rhabarbersaft als Vorlage im Lagertank Weyermann® Sauegutextrakt: 2,5 kg/hl, Zugabe 5 Minuten vor Kochende, auf pH 3,6		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ US-05	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	3,6	
	Fertiges Bier	3,6	

Maischprogramm

Nr. 56 Rhabarbara



*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