



WEYERMANN® Nr. 58 Amarone Mio

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Diese einzigartige, goldene Bockbier-Interpretation ist eine vollmundige Mischung aus Starkbier und bittersüßen Mittelmeeraromen. Die Maische besteht hauptsächlich aus Weyermann® Eraclea Pilsner Malz aus der Provinz Friuli-Venezia Giulia im Nordosten Italiens. Hopfen aus dem benachbarten Slowenien geben dem Bier eine milde Bittere. Im Geschmack dominieren Aromen von roten Beeren und Gewürzen aus einer viermonatigen Reifung in Amarone-Holzfässern, einem robusten, trockenen Rotwein aus Venetien. Das Ergebnis ist ein komplexes Bouquet aus Rotwein, Vanille, Sauerkirschen und Bittermandeln mit bittersüßen Noten von Beeren, Honig, Karamell, Nelke und Zimt. Das Bier passt ideal zu Wild, Risotto oder Mandelgebäck.




Bierstil

Das helle Bockbier ist untergärig, hellgelb bis hellbernsteinfarben und hat weißen Schaum. Neben dem dominierenden Malzgeruch können Noten von Würze und Früchten wahrgenommen werden. Die Hopfenbittere im Nachtrunk wird von einer Süße abgelöst.

Malzmischung

Weyermann® Eraclea Pilsner Malz	82,0 %
Weyermann® CARAPILS®/CARAFOAM®	10,0 %
Weyermann® CARARED®	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 30 min halten, auheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	17,1 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	7 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Aurora	25 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Bobek	10 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		35 BE	



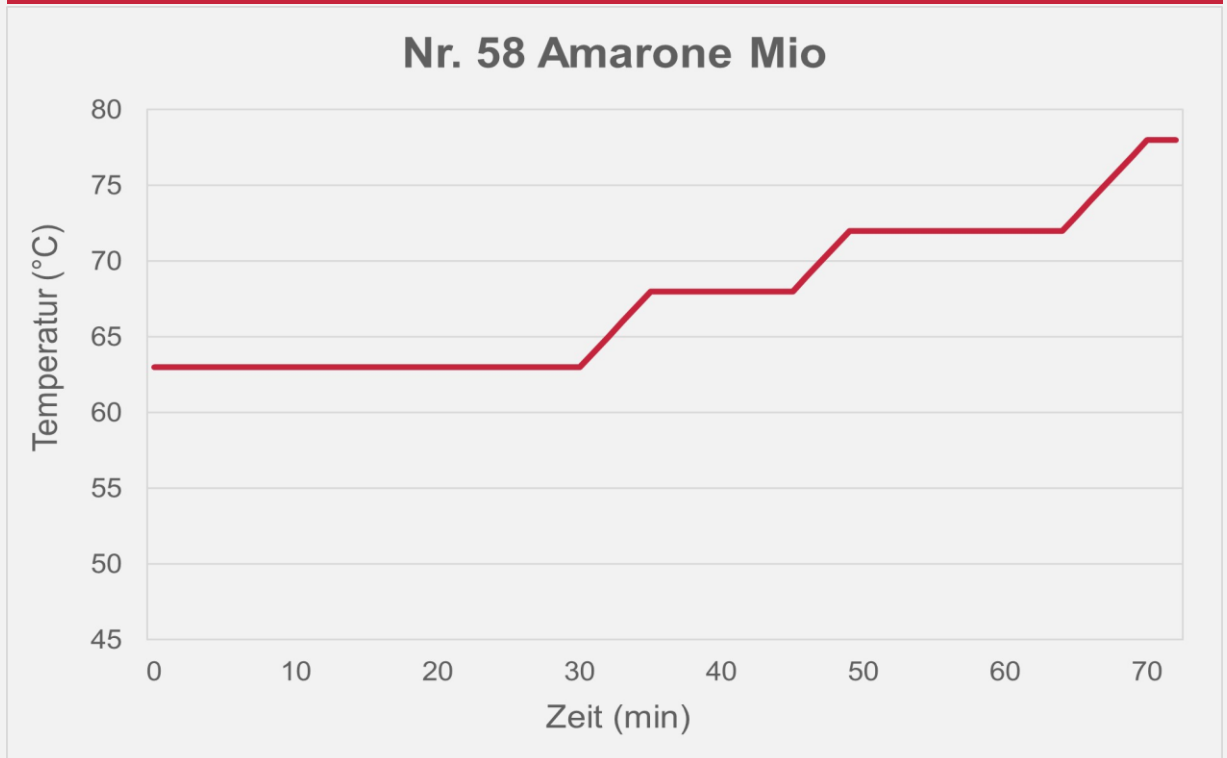
WEYERMANN® Nr. 58 Amarone Mio

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	gelagert für 4 Monate im Amarone Holzfass		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ W-34/70	untergärig	
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