



## WEYERMANN® Nr. 59 Milk Stout

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Bierbeschreibung

Dieses cremige Stout mit seiner beigen Schaumkrone wurde erstmals 1907 in England vorgestellt. Es ist vollmundig, malzig und weich im Antrunk. Im Abgang vereinen sich die süßen und sanften Noten von geröstetem Kaffee, Bitterschokolade und Vanille. Die Bezeichnung "Milch" und die deutlich erkennbare Restsüße stammen aus einer Zugabe unvergärbbarer Laktose, also Milchzucker, zur Würze. Die Basis bildet unser Weyermann® Barke® Pilsner, welches diesem Ale einen satten Malzgeschmack verleiht, der von Caramelmalzen aus Gerste und Weizen getragen wird. Die Hopfensorte Cluster trägt blumig-würzige Noten zum Geschmack und Aroma bei. Dieses komplexe Stout kann sich gut als Kontrast neben einem herzhaftem Rinderbraten oder Eintopf, wie auch als Ergänzung zu einem Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern behaupten.




### Bierstil

Stouts sind obergärige Biere, die eine dunkle bis schwarze Farbe, sowie festen, feinporigen, hellbraunen Schaum besitzen. Die Raucharomen können von kaum vorhanden bis stark wahrnehmbar variieren. Neben dem dominierenden Malzgeruch, der an Kaffee, Kakao und Schokolade erinnert, ist das Hopfenaroma zurückhaltend. Die Hopfenbittere kann moderat bis stark ausfallen. Stouts können entweder einen trockenen oder süßlichen Abgang aufweisen.

### Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	77,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 1	10,0 %
Weyermann® CARAWHEAT®	5,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 2	5,0 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 3	3,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 68°C und für 15 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	13,5 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	4,5 - 5,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,4 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Cluster	20 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Cluster	10 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		30 BE	



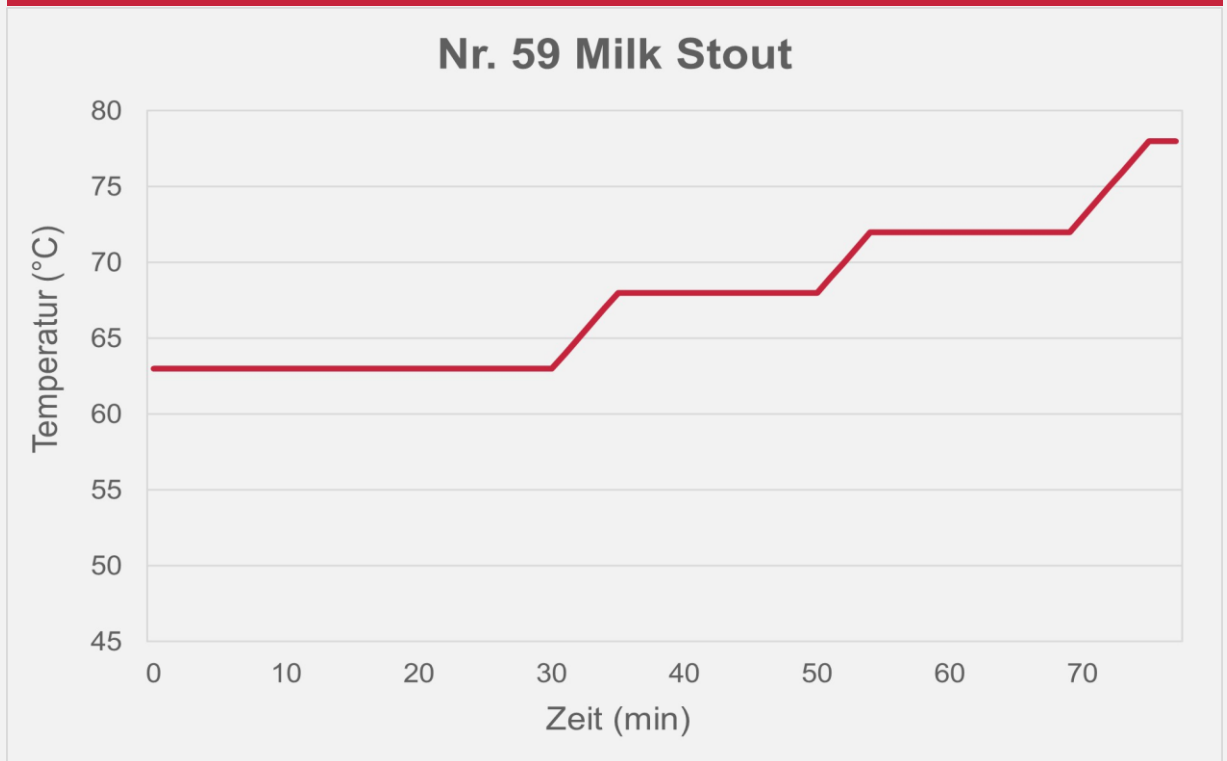
## WEYERMANN® Nr. 59 Milk Stout

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten	
Besonderheit	Lactosezugabe: 10 min vor Kochende 1 kg/hl zugeben (erhöht die Stammwürze um ca. 1%)	
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-04	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