



WEYERMANN® Nr. 5 Süßholz-Porter

Bierbeschreibung

Weyermann® hat sich auch einer traditionellen, aber doch so exklusiven Pflanze gewidmet und daraus eine wahre Spezialität entwickelt. Die Rede ist vom Süßholz und dem daraus entstandenen Süßholz-Porter, das sich in einem eleganten Ebenholz-Schwarz und mit moccafarnem Schaum präsentiert. Die kraftvoll entgegenkommenden Aromen nach feinstem Kaffee, frischem Süßholz, schonend gerösteten Nüssen und edelster Bitterschokolade entfalten ein wahres Feuerwerk an Eindrücken und lassen einen anstrengenden Tag genussvoll ausklingen. Die kräftige Röstbittere im Trunk harmoniert angenehm mit den typischen Süßholzaromen und wird durch den kräftigen Malzkörper abgerundet.

Diese Spezialität aus dem Hause Weyermann® eignet sich perfekt zu kühlem Eis oder liebevoll zubereiteten Süßspeisen.




Bierstil

Porter sind obergärige, tiefschwarze Biere, die eine feinporige, cremefarbene bis braune Schaumkrone besitzen. Der Malzcharakter steht mit Noten von Toffee, Kaffee, Röstmalz und Schokolade im Vordergrund. Die Hopfenbittere kann von leicht bis stark wahrnehmbar variieren.

Malzmischung

Weyermann® Wiener Malz	75,0 %
Weyermann® CARAAROMA®	10,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 2	10,0 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 1	5,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmischverfahren): Einmaischen bei 63°C und für 40 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, Teilmaische (1/3) ziehen und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	17,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	7,2 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	15 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Perle	10 BE 20 min vor Kochende
	Aromagabe	Hallertauer Perle	5 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		35 BE	



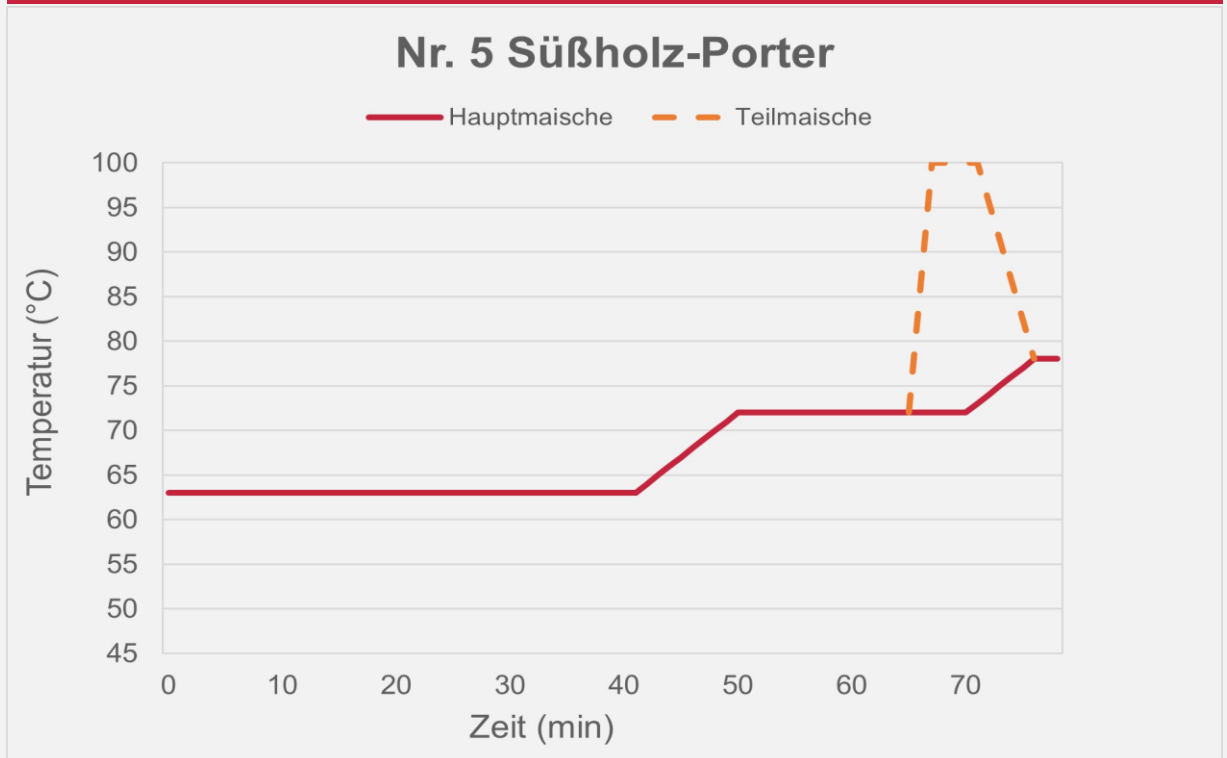
WEYERMANN® Nr. 5 Süßholz-Porter

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Süßholz: 100 g/hl in den Whirlpool zugeben		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ T-58	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