

**WEYERMANN® Nr. 60 Sabine's Coconut Dream****Bierbeschreibung**

Wie für den Stil typisch, bedeckt eine weiche beige Schaumkrone das mahagonifarbene Bier, das mit dunklen Weyermann® Malzen unter zusätzlicher Zugabe von gerösteten Kokosflocken gebraut wurde. Die typisch malzig-caramelige Süße wird in unserem Coconut Porter von intensiven tropischen Kokosnoten, sowie Aromen von Bitterschokolade und Süßholz begleitet, die verführerisch in die Nase steigen und die Lust auf den ersten Schluck erwecken. Die cremige Optik wird auch im Trunk bestätigt, denn das Bier umspielt den Gaumen mit einem besonders samtigen Mundgefühl. Noten von dunkler Schokolade und gerösteten Kokosflocken werden unterstrichen von einem angenehmen Caramelaroma im Nachgeschmack. Diese Spezialität eignet sich besonders gut als Begleiter zu Süßspeisen wie Kuchen, Dessert oder Eis. Es kann aber auch zu Thaicurry gereicht werden.

**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® Pilsner Malz	58,5 %
Weyermann® Weizenbraumalz hell	14,5 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 1	5,5 %
Weyermann® CARABELGE®	5,5 %
Weyermann® CARABOHEMIAN®	3,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 2	3,0 %
Weyermann® Special W®	2,3 %
Weyermann® CARAAROMA®	2,2 %
Weyermann® Weizenröstmalz	1,5 %
Weyermann® Roggenröstmalz	1,5 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 3	1,5 %
Weyermann® CARAFA® Typ 3	1,0 %

**Brauverfahren**

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 66°C und für 70 min halten, aufheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	15,9 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	6 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Magnum	30 BE zu Kochbeginn



**WEYERMANN<sup>®</sup> Nr. 60 Sabine's Coconut Dream**

Bittereinheiten

Bittergabe Northern Brewer 8 BE 30 min vor Kochende

Aromagabe East Kent Golding 4 BE 20 min vor Kochende

 42 BE

WEYERMANN<sup>®</sup> SPEZIALMALZE



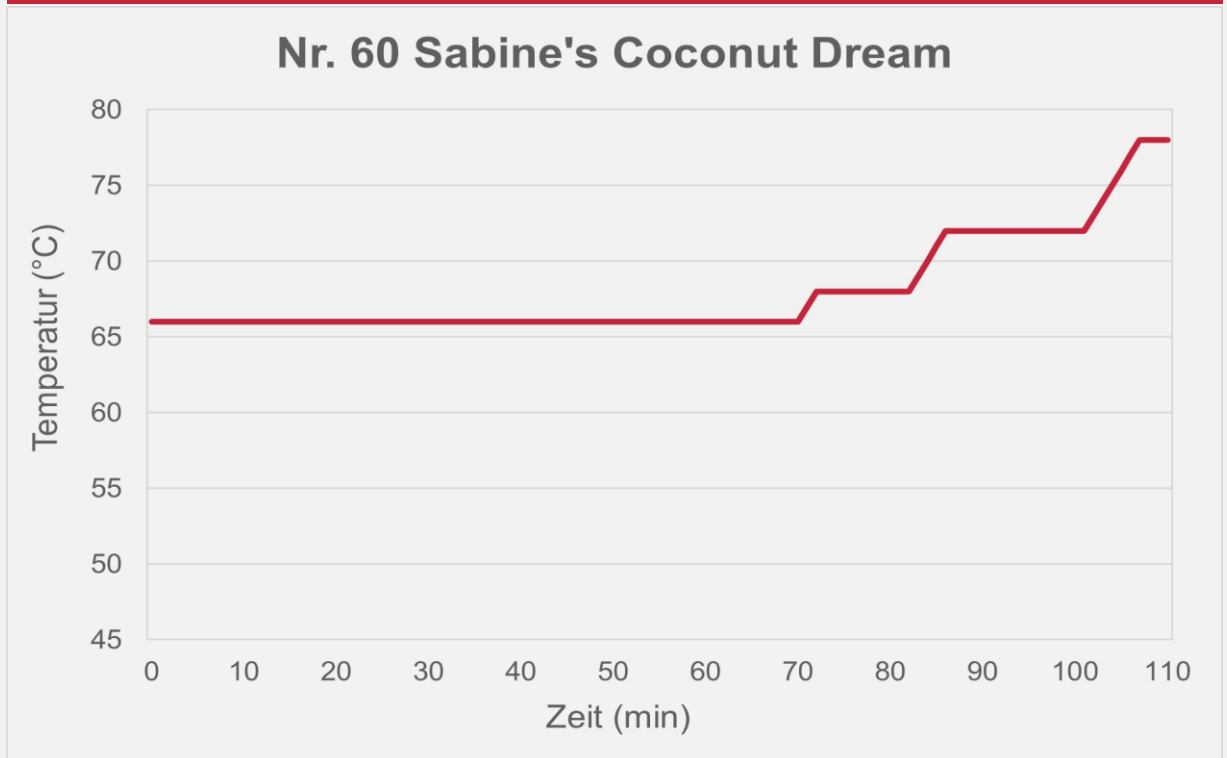
## WEYERMANN® Nr. 60 Sabine's Coconut Dream

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	geröstete Kokosnuss: 1,4 kg/hl für 5 Tage gemeinsam lagern		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ US-05	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