



WEYERMANN® Nr. 62 Bayernkönig Weisse

Bierbeschreibung

Dieses klassisch-bayerische, tieforange und hefetrübe Weissbier trägt eine majestätische, feinporige Schaumkrone. Es wurde nach seinem eingesetzten Malz in der Maische, der 1918 auf dem Markt erschienen Bayernkönig Weizen, benannt. Diese war damals eine der berühmtesten, weichen Winterweizensorten Bayerns. Das Bouquet dieses obergärigen Bieres wird von Hefe-bedingten, intensiv fruchtigen und phenolischen Banane- und Nelken-Aromen dominiert. Am Gaumen schmeichelt es mit einer samtig-cremigen Textur und einer milden, karamellartigen Malzigkeit, welche im Abgang in eine angenehm erfrischende Restsäure übergeht.

Als kräftiges, vollmundiges Bier passt es gut zu traditionellen bayerischen Gerichten wie Schweinebraten, Weißwurst mit Brezn, Obatzter, kräftigen Salaten, Dampfnudeln und Bayerisch Crème.




Bierstil

Helle Weizenbiere sind obergärig und reichen in der Farbpalette von hellgelb bis hell bernsteinfarben. Sie besitzen weißen, feinporigen, festen Schaum. Neben den typischen Aromen von Banane, Zitrusfrüchten, Apfel und Nelke ist der Hopfen kaum bis wenig wahrnehmbar. Der malzig, fruchtig-süße Antrunk wird durch die säuerliche Note in den Hintergrund gestellt.

Malzmischung

Weyermann® Weizenbraumalz hell	50,0 %
Weyermann® Wiener Malz	37,0 %
Weyermann® CARAHELL®	5,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	5,0 %
Weyermann® CARAWHEAT®	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 40°C, aufheizen auf 53°C und für 5 min halten, aufheizen auf 63°C und für 25 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	13,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Magnum	15 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Tradition	3 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		18 BE	



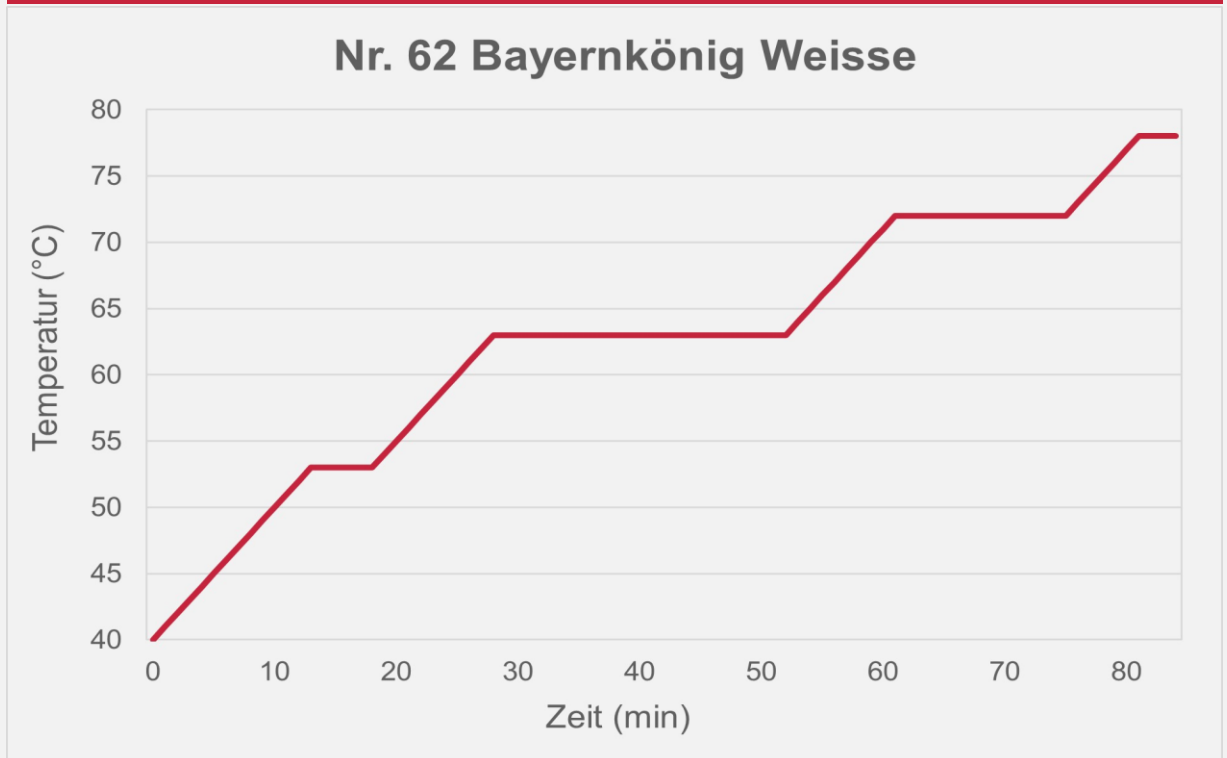
WEYERMANN® Nr. 62 Bayernkönig Weisse

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine besondere Zugabe		
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