



WEYERMANN® Nr. 63 Ick bin ein Berliner

Bierbeschreibung

Unsere Berliner Weisse Art verkörpert alles, was ein Sommerbier haben soll: Es ist leicht, angenehm spritzig und erfrischend schlank. Sowohl im Aroma als auch im Antrunk erlebt man fruchtige Noten von Physalis und Stachelbeere, sowie joghurtähnliche Nuancen. Schon mit dem ersten Schluck wirkt die für den Bierstil so typische Säure erquickend. Das harmonische Zusammenspiel der verschiedenen Eindrücke bringt das Trinkerlebnis gemeinsam mit dem weichen Mundgefühl und der wunderbaren Perlage auf den Höhepunkt. Dieser traditionelle deutsche Bierstil passt perfekt zu Ziebeleeskäs, mediterranen Gerichten, sowie zu Geflügel und weißem Fisch.




Bierstil

Die Berliner Weiße ist ein obergäriges, spritziges, helles und strohgelb bis dunkelgelbes Bier. Das prickelnde Getränk weist einen blumig-fruchtigen Geschmack mit einer deutlichen Säure auf. Der Hopfen ist kaum wahrnehmbar. Neben einem würzigen Geruch zeigen sich geringe Malzaromen.

Malzmischung

Weyermann® Premium Pilsner Malz extra hell	71,0 %
Weyermann® Weizenbraumalz hell	12,0 %
Weyermann® Sauermalz	10,0 %
Weyermann® CARAHELL®	7,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Malzmischung basierend auf 6 °P. Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 40 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	9,1 °P	
	CO ₂ -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	3,8 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Mittelfrüh	6 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Mittelfrüh	6 BE zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		12 BE	



WEYERMANN® Nr. 63 Ick bin ein Berliner

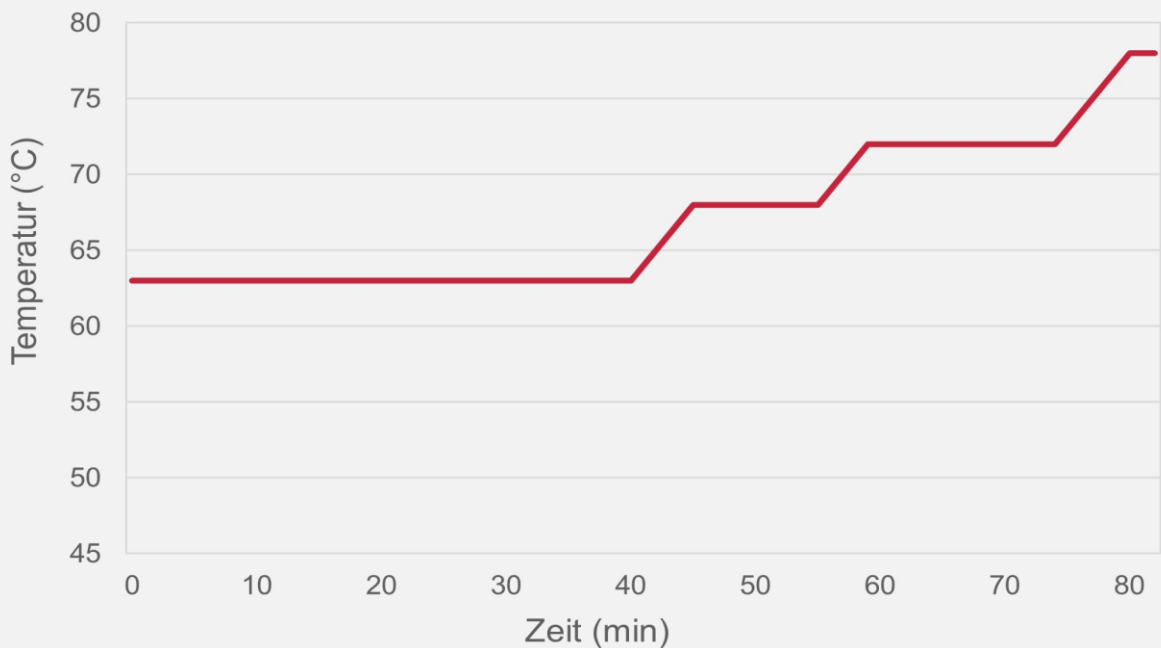
WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Weyermann® Sauegut (4,5 kg/hl, 3°P) wird während des Kochens zur Einstellung von pH-Wert und Stammwürze zugegeben		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ US-05	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	< 3,8	
	Fertiges Bier	< 3,7	

Maischprogramm

Nr. 63 Ick bin ein Berliner



*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