



WEYERMANN® Nr. 65 Heirloom Pioneer Thomas

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Dieses Festbier spiegelt unverkennbar unseren Chef wider, den wir alle kennen und lieben. Zu Ehren seines 65. Geburtstages wurde es Weyermann® Nr. 65 Heirloom Pioneer Thomas getauft. Es ist klar und brillant wie sein Verstand, golden wie sein Herz und wird von einer imposanten Schaumkrone gekrönt. Über dieser steigt ein malzig-herbes Aroma auf, frisch wie ein grüner Apfel - genau wie Thomas' Innovationen. Das Weyermann® Isaria 1924® Basismalz liefert die nötige Tiefe und Substanz für eine angenehme Vollmundigkeit, die selbst die anspruchsvollsten Erwartungen erfüllt. Der ausgeglichene Abgang wird von einem edlen Hopfenprofil mit mild-herben Untertönen sowie einem dezenten Hauch rustikaler Waldhonigsüße getragen. Insgesamt hinterlässt dieses gut gereifte und elegante Lagerbier einen prägnanten und unvergesslichen Eindruck. Ein Genuss in Kombination mit einem gegrillten Hähnchen, Rettich und Breze. Hervorragend passt es auch zu einer kalten Brotzeit.



Bierstil

Märzen ist ein untergäriges, blassgelbes bis bernstein-farbiges Bier mit einem malzigen Geschmack und einem Alkoholgehalt von meist 5 - 6 % Vol; es wurde ursprünglich im März gebraut, da in früheren Zeiten zwischen dem 23.4. (Georgi) und dem 29.09. (Michaeli) nicht gebraut werden durfte. Der Hopfen spielt bei diesem Bierstil eine untergeordnete Rolle.

Malzmischung

Weyermann® Isaria 1924®	72,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 1	20,0 %
Weyermann® CARAHELL®	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 60 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	13,9 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,4 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Herkules	15 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Herkules	5 BE nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	Spalt Spalter	5 BE in den Whirlpool
	Aromagabe	Aurum	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		30 BE	

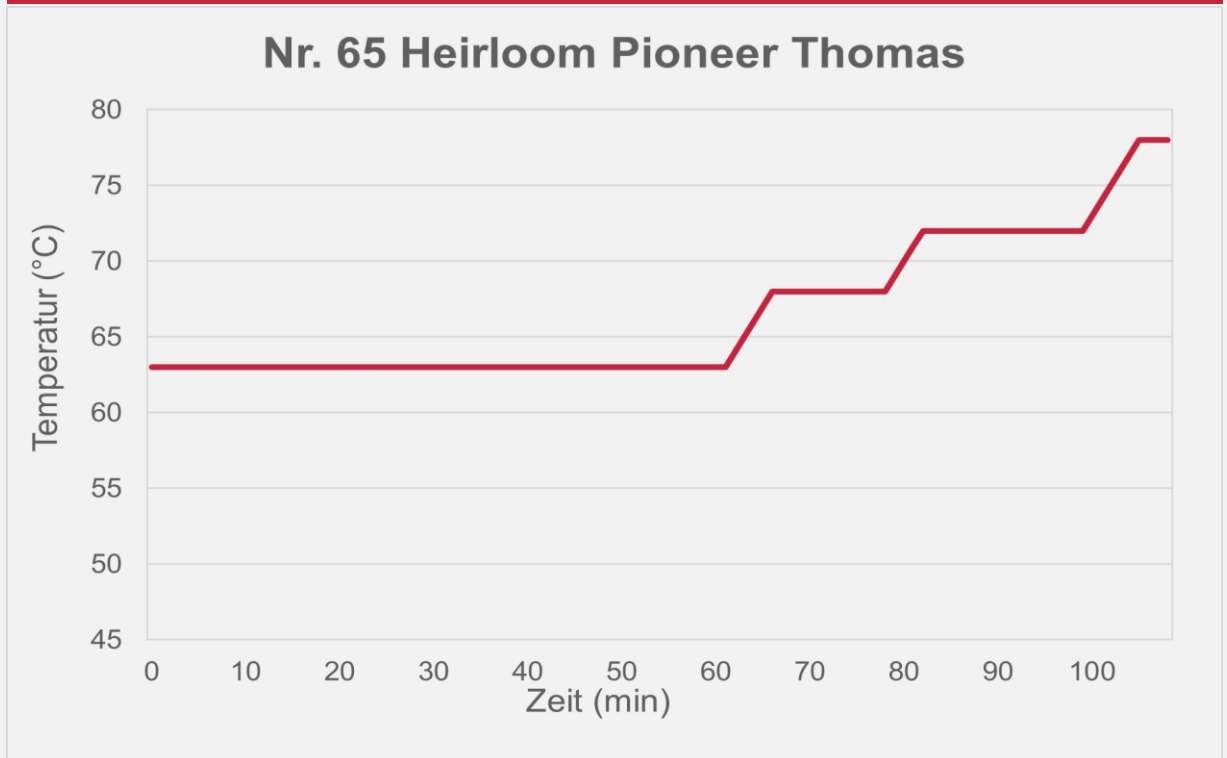


WEYERMANN® Nr. 65 Heirloom Pioneer Thomas

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ S-189	untergärig	
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