



WEYERMANN® Nr. 69 Meet Me At The Festzelt

Bierbeschreibung

Der Märzen-Bierstil entstand 1553, als der bayerische Herzog Albrecht V. das Brauen zwischen dem 23. April und 29. September verbot.

Daher mussten die Brauer im März große Mengen Bier sieden und in Kellern und Höhlen lagern, damit diese bis zum Beginn der Herbstfestzeit haltbar blieben.

Unser 5,8 prozentiges Festzelt Märzen ist leuchtend Altgold, hat ein mildes Bouquet von Gras, Stroh und Zitronenmelisse, eine dezente Hopfennote und einen trockenen Abgang, der zum Weitertrinken anregt.

Der leichte Karamellgeschmack stammt von unserem Weyermann® Isaria 1924® - einem wiederbelebten Malz aus der ersten deutschen zugelassenen Sommerbrauergerste Isaria.

Das Festzelt Märzen passt gut zu Hähnchen, Haxen, gegrilltem Weißfisch oder gebrannten Mandeln.




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®	89,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 2	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	3,0 %
Weyermann® CARAPILS®/CARAFOAM®	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	14,1 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5,8 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Magnum	24 BE zu Kochbeginn
	Bittergabe	Spalt Spalter	4 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		28 BE	

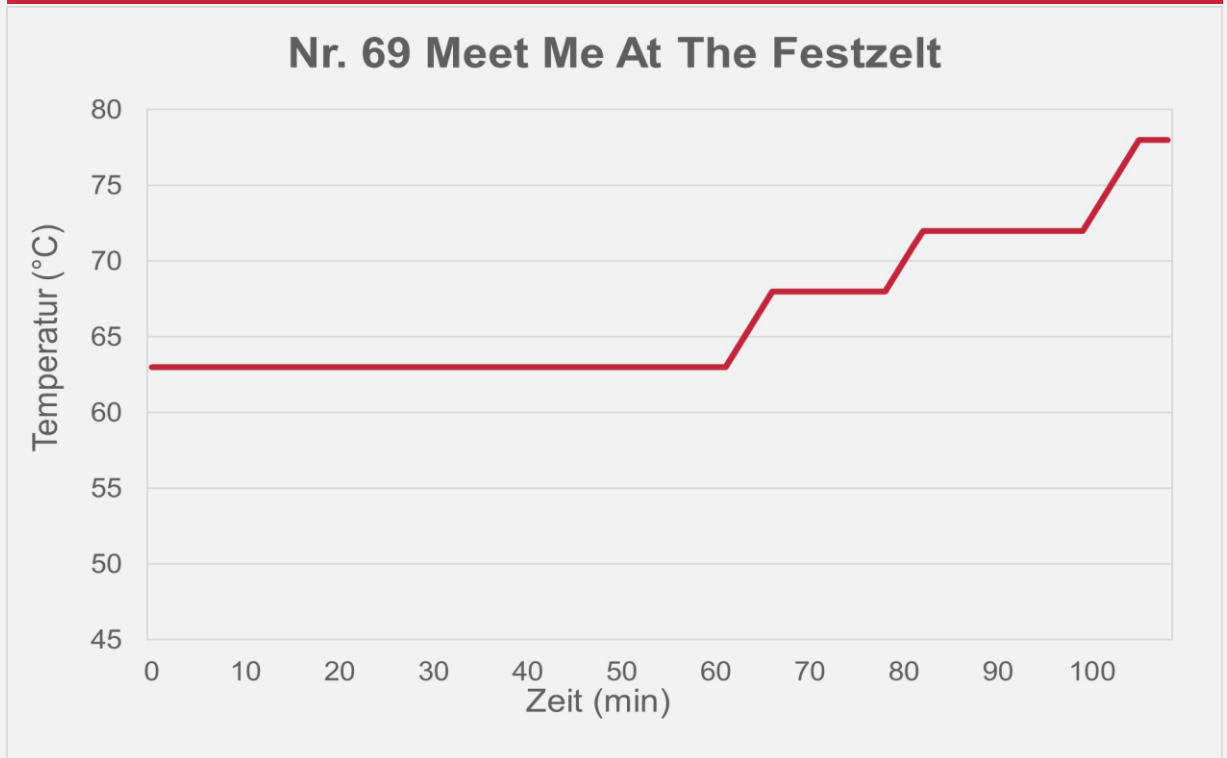


WEYERMANN® Nr. 69 Meet Me At The Festzelt

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ W-34/70	untergärig	
pH-Werte	Maische	5,4 - 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