



WEYERMANN® Nr. 83 Cherri Cherri Lady

Bierbeschreibung

Die Zugabe von Früchten zu Bier geht bis auf die Antike zurück. Diesem erfrischenden Cherri Cherri Lady Ale wurden in der Sudpfanne 12 kg/hl Kirschsafte und Vanilleschoten hinzugefügt. Der Saft verleiht dem Schaum einen rötlichen Schimmer und dem Bouquet eine duftige, leicht säuerliche Note von Waldbeeren.

Der Geschmack wird von einer zurückhaltenden Malzigkeit aus hellem Ale- und Weizenmalz getragen. Diese wird durch eine sanfte Bittere von Callista - einer Hopfensorte mit Aromen von Steinobst, roter Grapefruit und Himbeeren harmonisch ausbalanciert. Überzeugend erinnert das Bier an einen prickelnden Kir Royal, der im Abgang in einen anhaltenden Kirschgeschmack übergeht.

Dieses Dessertbier passt gut zu einer cremigen Panna cotta, Käsekuchen oder einem Rucola-Salat mit Ziegenkäse.




Bierstil

Fruit Ale ist obergärig. Die Farbpalette reicht von sehr hell bis dunkel, kann aber auch die Farbe der verwendeten Früchte widerspiegeln. Es hat geringe Malz- und kaum wahrnehmbare Hopfennoten. Das Aroma von Früchten ist von Anfang bis Ende präsent und harmonisiert sanft mit den Malznoten. Die jeweiligen Fruchtzugaben sind deutlich zu erkennen.

Malzmischung

Weyermann® <i>Pale Ale Malz</i>	70,0 %
Weyermann® <i>Weizenbraumalz hell</i>	20,0 %
Weyermann® <i>CARAHELL®</i>	9,0 %
Weyermann® <i>CARAAROMA®</i>	1,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 45 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	12,6 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	4,4 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Callista	10 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Callista	5 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		15 BE	

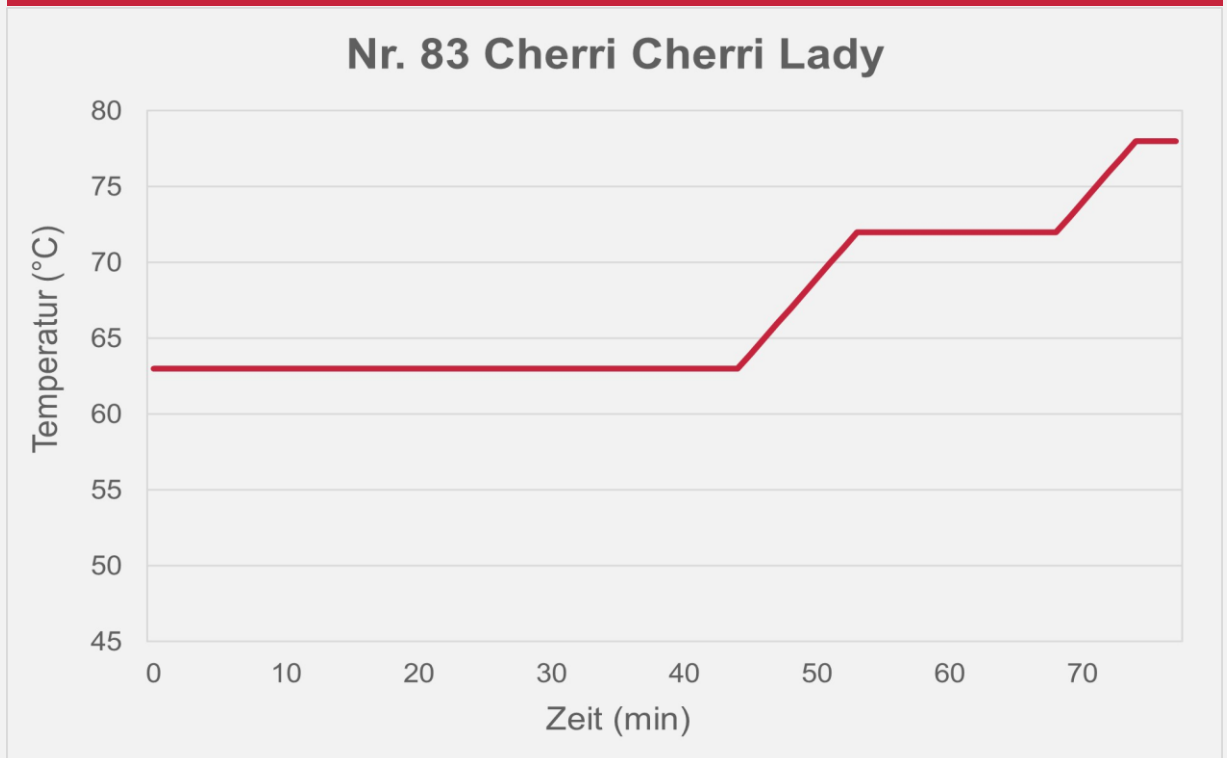


WEYERMANN® Nr. 83 Cherri Cherri Lady

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Zugabe von 3 Schoten Vanille und 12 kg Kirschsafft je hl 10 min vor Kochende		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-33	obergärig	
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