



WEYERMANN® Nr. 8 Oaktobberweizen

Bierbeschreibung

"Oak" ist das englische Wort für Eiche und bezieht sich auf das Basismalz, das bei diesem Bier in der Maische verwendet wird. Dies ist ein außergewöhnliches, mit Eichenrauch gedarrtes helles Weizenmalz, welches an die alte Bamberger Rauchbiertradition anknüpft. Das verleiht dem Bier seine orange bis honiggelbe Farbe und einen vollmundigen Körper. Der elegante Eichenrauchgeschmack in Kombination mit der Spritzigkeit der Kohlensäure, mit den von der Hefe beigesteuerten Aspekten von Banane und Nelke, sowie mit den leicht grasig-harzigen Noten des Hopfens geben dieser Weißbierspezialität eine abgerundete Harmonie. Der Abgang ist dezent-süßlich.

Als Begleitung zu Speisen ist dieses Bier besonders für all das geeignet, was die Brotzeitküche zu bieten hat, einschließlich leichter Salate, Obatzter und Camembert.



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® Eichenrauch-Weizenmalz	45,0 %
Weyermann® Wiener Malz	35,0 %
Weyermann® Weizenbraumalz dunkel	10,0 %
Weyermann® CARAHELL®	5,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	5,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmischverfahren): Einmischen bei 40°C und für 5 min halten, aufheizen auf 52°C und für 5 min halten, aufheizen auf 63°C und für 25 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, Teilmaische (1/3) ziehen und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78 °C.		
Bierparameter	Stammwürze	12,2 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,3 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Magnum	7 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Tradition	7 BE 30 min vor Kochende
Bittereinheiten		14 BE	



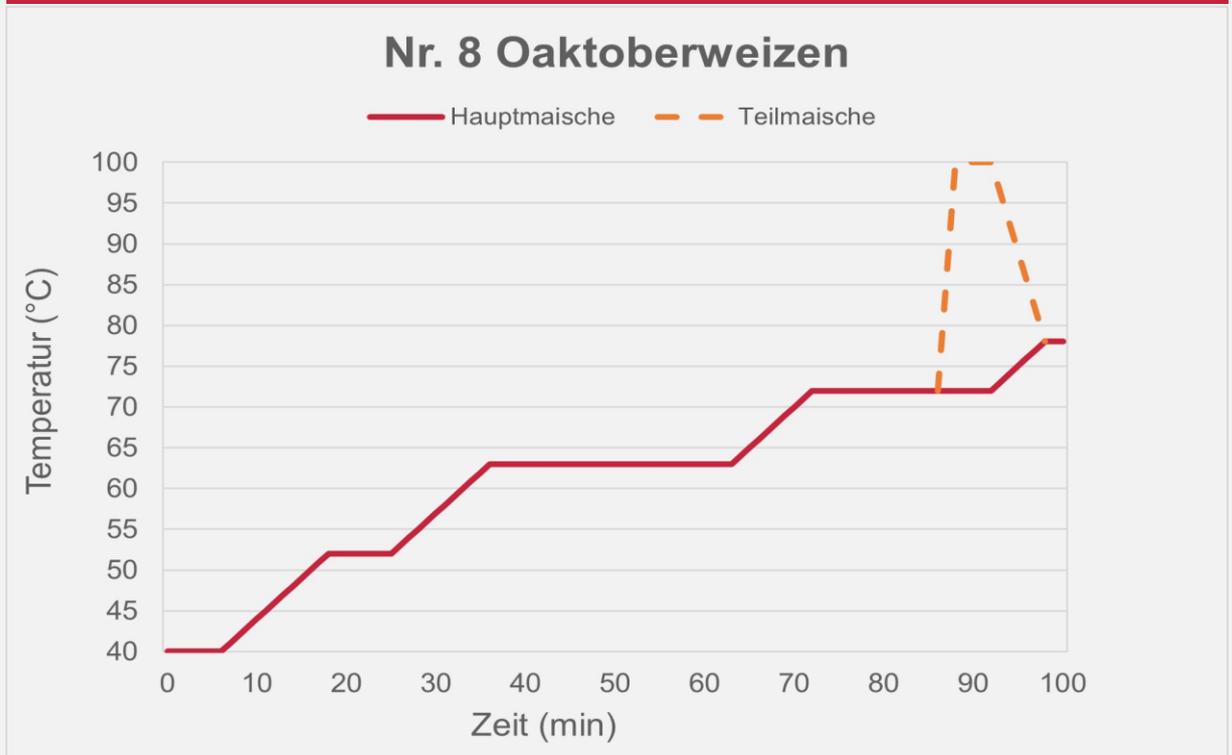
WEYERMANN® Nr. 8 Oaktobberweizen

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ BE-134	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,4	
	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