



WEYERMANN® Nr. 91 Export Experte Thomas

Bierbeschreibung

Unserem Chef Thomas Kraus-Weyermann, einem Kind des Hochsauerlands, geprägt durch Dortmund als eine der wichtigsten Brauereistädte Deutschlands, gratulieren wir mit diesem edlen Tropfen zu seinem 30-jährigen Betriebsjubiläum. Das Dortmunder Export ist die westfälische Antwort auf das Böhmisches Pilsner und das Münchner Helle. Genau wie diese beiden Lagerbiere glänzt auch das Dortmunder Export goldgelb im Glas und trägt eine stabile, weiße Schaumkrone. Das Bouquet ist eine delikate Mischung von ausgeprägter Malzigkeit sowie kräuter- und zitronenartigen Hopfennoten mit einem Anflug von Johannisbeeren. Diese Balance aus satten Malztönen und blumigen, angenehm bitteren Hopfennoten wird auch im Geschmack weitergeführt. Im trockenen Abgang gesellen sich noch milde Nuancen von Melisse hinzu. Dieses erfrischende und rezente Bier passt ideal zu fast jedem deftigen Gericht, besonders zu westfälischen Spezialitäten mit Grünkohl, Würsten, Schinken oder Geflügel.




Bierstil

Exportbiere sind untergärig, strohgelb bis goldgelb und präsentieren sich mit weißem Schaum. Sie zeigen sich anfänglich mit einem Malz- und Hopfenaroma, das sich im Nachtrunk in würzige Aromen, die an Brotkruste erinnern, verwandelt. Ein vollmundiger Körper und eine Balance aus Süße und Bittere runden das Bier ab.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	82,0 %
Weyermann® Barke® Münchner Malz	10,0 %
Weyermann® CARAHELL®	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmaisverfahren): Einmaischen bei 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, Teilmaische (1/3) ziehen und 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	13,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Aromagabe	Hallertauer Mittelfrüh	25 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Mittelfrüh	5 BE nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	Hallertauer Mittelfrüh	5 BE zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		35 BE	

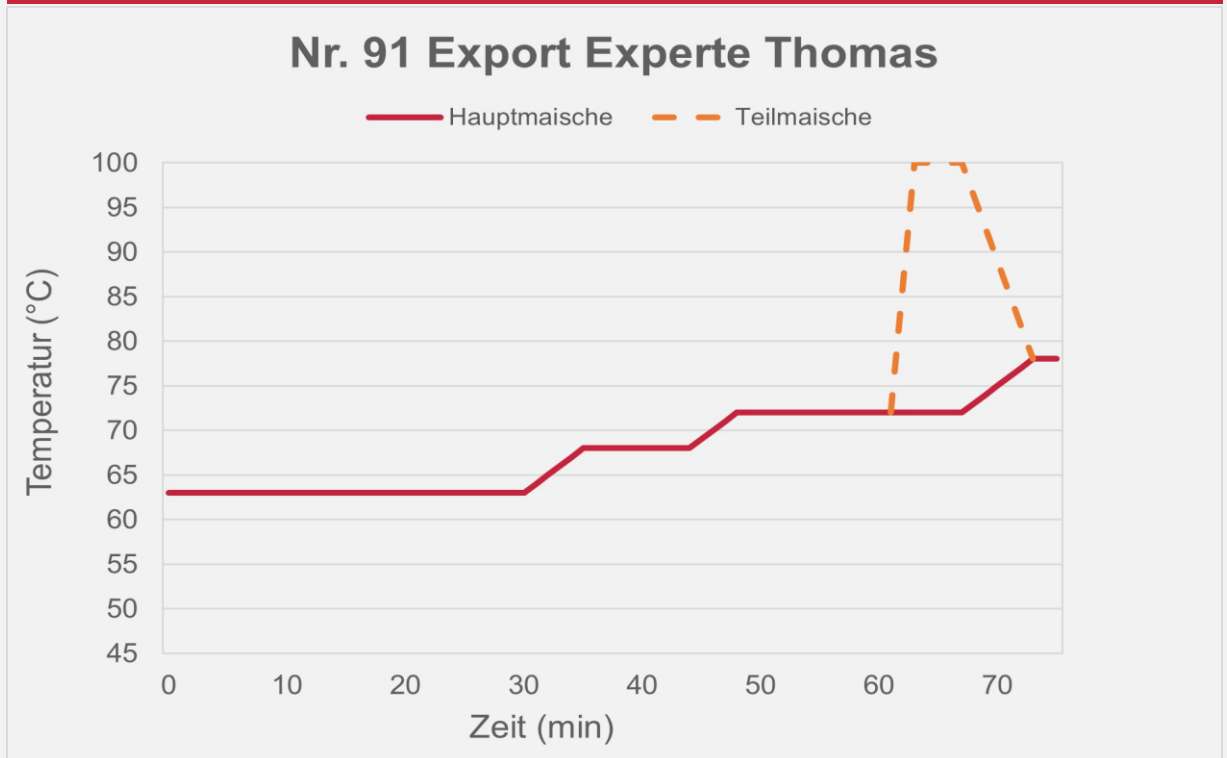


WEYERMANN® Nr. 91 Export Experte Thomas

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