



WEYERMANN® Nr. 99 Neunundneunzig

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Im Geschmack erinnert dieses goldene Weissbier mit seiner hellen, cremigen Schaumkrone sehr an ein reguläres Weissbier. In diesem Bier begleiten dezente, hopfenaromatische Noten von Sommerkräutern wie Zitronenmelisse und Salbei die hefebedingten Noten von Banane und Nelken. Der Malzkörper dieses alkoholfreien Bieres ist schlank wie ein isotonisches Erfrischungsgetränk. Auf dem Gaumen breiten sich vom Antrunk bis zum Abgang leichte Fruchtnoten von Physalis und Sommerkräutern aus, welche dem Bier einen sehr wohltuenden Charakter verleihen. Das Weyermann® Nr. 99 Alkoholfreies Weizen ist daher ein wunderbarer Durstlöcher zu jeder Gelegenheit. In Verbindung mit Speisen passt es besonders gut zu frischen Salaten oder beispielsweise zu gebackenen Holunderblüten („Hollerküchle“).



Bierstil

Alkoholfreie Weizenbiere sind obergärig, bernstein- bis kupferfarben und haben weißen, langanhaltenden Schaum. Durch verschiedene Verfahren entsteht die alkoholfreie Version des Weizenbieres. Dabei darf der Alkoholgehalt maximal 0,5 %-vol. betragen. Das Bier ist von Bananen- und Nelkennoten geprägt.

Malzmischung

Weyermann® Malzextrakt Bavarian Hefeweizen	87,0 %
Weyermann® Sauergut	13,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Malzmischung basierend auf einer 8,6 kg/hl Schüttung. Ausmischen aller Zutaten und zum Kochen bringen.		
Bierparameter	Stammwürze	6,2 °P	
	CO ₂ -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	0,4 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Amarillo®	10 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Amarillo®	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		15 BE	



WEYERMANN® Nr. 99 Neunundneunzig

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten
Besonderheit	Sinamar®: 70 g/hl, 5 min vor dem Ausschlagen
Hefeempfehlung	Fermentis SafBrew™ LA-01 obergärig
pH-Werte	Maische
	Anstellwürze 4,1
	Fertiges Bier 4,1

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