



WEYERMANN® Weyermann® Nr.99 Neunundneunzig

WEYERMANN® SPEZIALMALZ

Bierbeschreibung

Im Geschmack erinnert dieses goldene Weissbier mit seiner hellen, cremigen Schaumkrone sehr an ein reguläres Weissbier. In diesem Bier begleiten dezenten, 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 Durstlöscher 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® Weizenbraumalz hell	55,0 %
Weyermann® Barke® Münchner Malz	27,0 %
Weyermann® CARAHELL®	15,0 %
Weyermann® Sauermalz	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 45°C und für 5 min halten, aufheizen auf 74°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C		
Bierparameter	Stammwürze	5,5 °P	
	CO2-Gehalt	5,5 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	0,5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Amarillo®	5 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Amarillo®	3 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten	beer icons	10 BE	

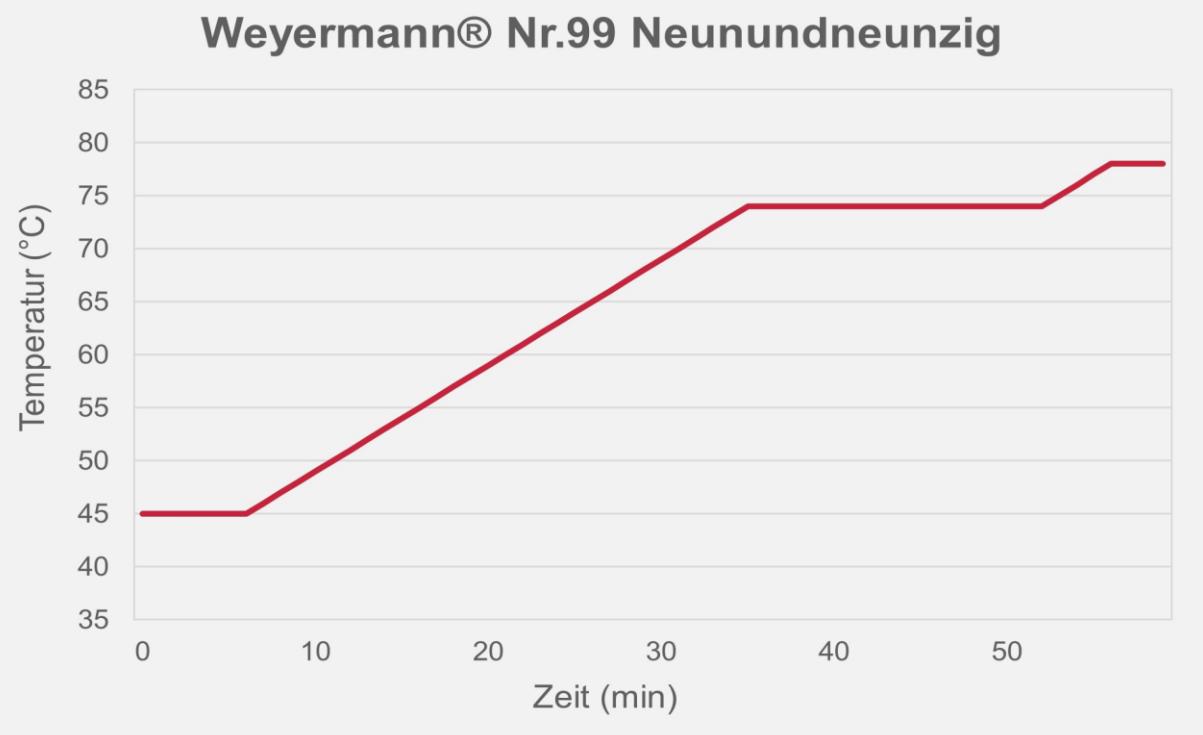


WEYERMANN® Weyermann® Nr.99 Neunundneunzig

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten
Besonderheit	Weyermann® Sauergut 1 Liter/hl Kochende
Hefeempfehlung	Fermentis SafBrew™ LA-01
pH-Werte	Maische 5,2 - 5,6 Anstellwürze 5,1
	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