

WEYERMANN® SPEZIALMALZE



Weyermann® „Schlotfegerla®“

Ein vollmundiges, dunkles Rauchbier. Die feinen Buchenholz-Rauchnoten und der ausgeprägte Malzgeschmack verbinden sich zu einem harmonischen, charaktervollen Bier, das besonders gut zu Fleischgerichten und Schinken passt. Der Klassiker aus dem Weyermann® Technikum.

Malzmischung:

Malztyp	%
Weyermann® Münchner Malz Typ 2	60
Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz	27
Weyermann® Caramünch® Typ 2	10
Weyermann® Carafa® Typ 2	3

Stammwürze: 13,5 °P

Alkohol: 5,2 Vol.-%

Maischverfahren:

20 min 50°C, 45 min 63°C, 5 min 68°C, 20 min 72°C, Abmaischen mit 76°C

Hopfen: 25 BE (Nugget, Tettnanger)

Sinamar®: 130g/hl 5 min vor dem Ausschlagen

Hefeempfehlung: Fermentis® Saflager W-34/70

Bei dieser Rezeptur handelt es sich um eine Empfehlung von Weyermann® Malz. Trotz großer Sorgfalt und Erfahrung können wir für das Gelingen keinerlei Gewähr oder Haftung übernehmen. Die einzelnen Parameter müssen stets den technischen und technologischen Bedingungen der jeweiligen Brauerei angepasst werden.

Weitere Informationen:

Weißenstephaner Dipl.-Ing. Andreas Richter
Weyermann® Leiter QS/QM, Biersommelier und GABF Judge
Tel.: +49 (0)951 93220-22
E-mail: andreas.richter@weyermann.de