



WEYERMANN® Nr. 13 Oatmeal Stout

Bierbeschreibung

Unser Weyermann® Oatmeal Stout beeindruckt mit seiner tiefschwarzen Farbe und dem feinen, beigen Schaum. Das Röstmalz schenkt seine charakteristischen Aromen und lädt gemeinsam mit Noten von Vanille, Schokolade und Caramel zum ersten Schluck ein. Die Eindrücke setzen sich fort und werden mit der weichen, cremigen Textur, entstehend durch die Zugabe von Haferflocken (10%), zu einem einmaligen Geschmackserlebnis. Im Nachtrunk gesellen sich Noten von Lakritze hinzu. Der Gesamteindruck schließt mit einem schokoladigen Finale ab.

Diese Köstlichkeit ist ein idealer Begleiter zu geräuchertem Fleisch und Fisch und harmoniert ebenso mit charaktervollen Edel-Schimmelkäsen und schokoladigen Desserts.



Bierstil

Stouts sind obergärige Biere, die eine dunkle bis schwarze Farbe, sowie festen, feinporigen, hellbraunen Schaum besitzen. Die Raucharomen können von kaum vorhanden bis stark wahrnehmbar variieren. Neben dem dominierenden Malzgeruch, der an Kaffee, Kakao und Schokolade erinnert, ist das Hopfenaroma zurückhaltend. Die Hopfenbittere kann moderat bis stark ausfallen. Stouts können entweder einen trockenen oder süßlichen Abgang aufweisen.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	60,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 1	13,0 %
Weyermann® CARAAROMA®	11,0 %
Weyermann® CARAFA® Typ 3	4,0 %
Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz	1,0 %
Weyermann® Sauermalz	1,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 68°C und für 60 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	15,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5,2 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Fuggles	30 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	East Kent Golding	10 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		40 BE	



WEYERMANN® Nr. 13 Oatmeal Stout

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Haferflocken: machen 10 % der Malzschüttung aus		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-33	obergärig	
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