



WEYERMANN® Nr. 17 Eraclea Mediterranean Pilsner

Bierbeschreibung

Die Malzbasis dieses leuchtend goldenen Pilsner ist die mediterrane Braugerste Eraclea. Sie wird entlang der Nordküste der Adria zwischen Venedig und Triest angebaut und gibt dem Bier einen vollmundigen aber trotzdem süffigen, delikaten Malzgeschmack. Passend dazu sind die ebenfalls mediterranen Hopfensorten Aurora und Bobek aus dem benachbarten Slowenien. Sie steuern feine Blütenaromen wie Lavendel und Veilchen, sowie einen Hauch von dunklen Beeren (schwarze Johannisbeere) zum Biergeschmack bei. Zusätzlich verleihen diese Hopfen dem Bier eine intensive, aber angenehm harmonische und sehr Pils-typische Bittere, welche bis in den Nachtrunk widerhallt. Dieses Pilsner ist rezent, spritzig und erfrischend, was zum Weitertrinken einlädt. Als Speisebegleitung sind besonders milde Fische wie Zander in einer Mandelkruste zu empfehlen, wie auch Paella oder Risotto.



Bierstil

Pilsbiere sind untergärig, hell bis goldgelb und haben feinporigen, schneeweißen Schaum. Die Rezenz ist stark. Die leichte Malzsüße, die an Brotkruste erinnert, wird von den grasig-floralen Hopfennoten begleitet. Der Nachtrunk ist bitter.

Malzmischung

Weyermann® Eraclea Pilsner Malz	87,0 %
Weyermann® CARAPILS®/CARAFOAM®	10,0 %
Weyermann® Sauermalz	3,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmischverfahren): Einmischen bei 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, Teilmaische ziehen (1/3) und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	12,3 °P	
	CO ₂ -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	4,9 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Aurora	30 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Bobek	10 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		40 BE	

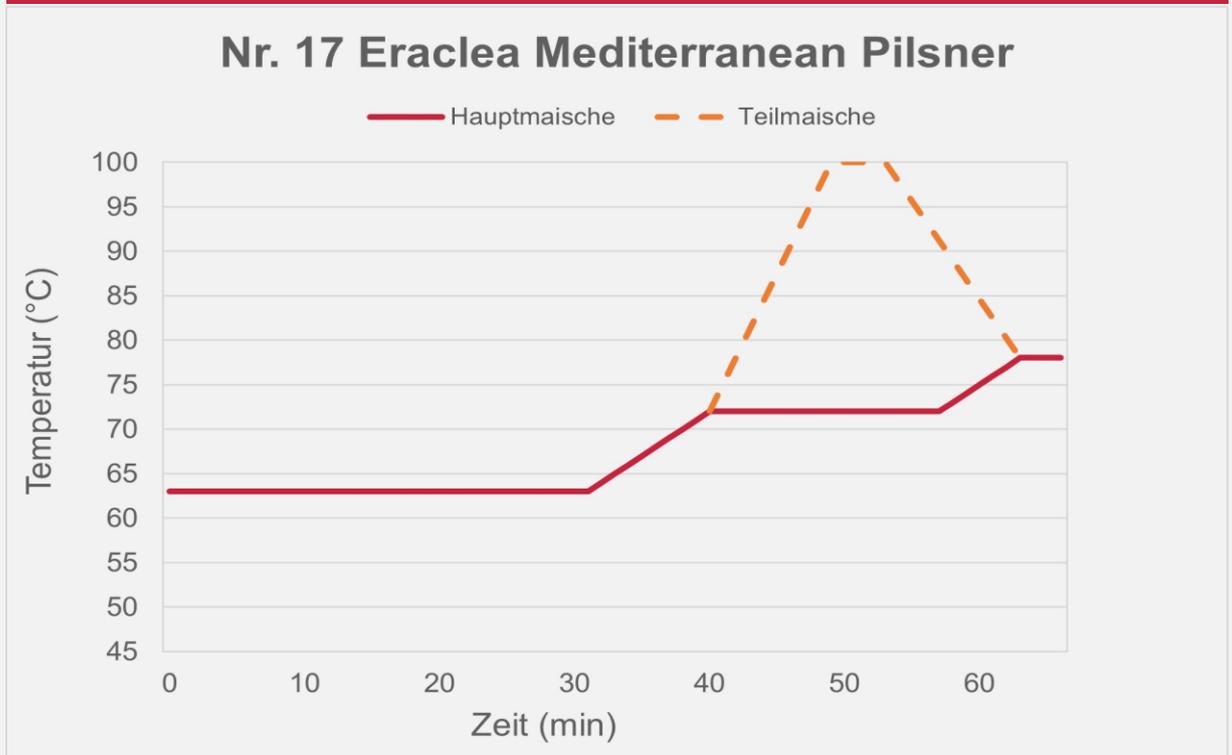


WEYERMANN® Nr. 17 Eraclea Mediterranean Pilsner

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ W-34/70	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