



## WEYERMANN® Nr. 1 Schlotfegerla®

### Bierbeschreibung

Unser Schlotfegerla® ist ein vollmundiges, dunkles Rauchbier. Die feinen Buchenholz-Rauchnoten gepaart mit dem Aroma von Espresso laden zum ersten Schluck ein. Schon beim Antrunk begeistert unser Klassiker mit seinem ausgeprägten Malzgeschmack von dunkler Schokolade und Brotkruste. Gemeinsam mit den feinen Rauchnoten erlebt man ein harmonisches, charaktervolles Bier, das besonders gut zu Fleischgerichten und Schinken passt.



### Bierstil

Rauchbiere sind untergärig und lassen sich in der gesamten Farbpalette einordnen. Neben den im Vordergrund stehenden Raucharomen, die durch das verwendete Rauchmalz entstehen, können Nuancen von Honig und Caramel wahrgenommen werden.

### Malzmischung

Weyermann® Münchner Malz Typ 2	45,0 %
Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz	40,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 2	9,0 %
Weyermann® CARAHELL®	3,0 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 1	3,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 45 min halten, aufheizen auf 68°C und für 5 min halten, aufheizen auf 72°C und für 20 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	12,9 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5,2 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	24 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Tettnanger	5 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		29 BE	



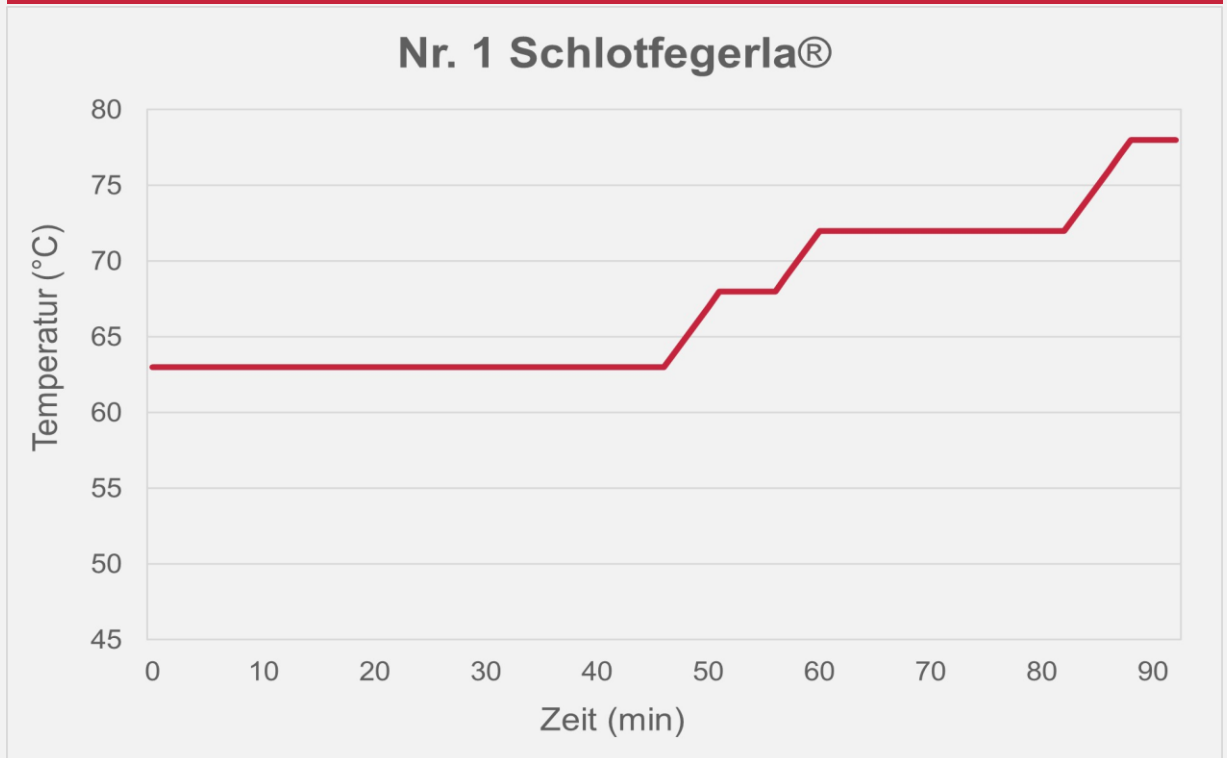
## WEYERMANN® Nr. 1 Schlotfegerla®

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	SINAMAR®: 130 g/hl 5 min vor dem Ausschlagen		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ S-23	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