



WEYERMANN® Nr. 3 Bohemian Pilsner

Bierbeschreibung

Dieses leuchtend goldene Pilsner Bier erhält durch die Verwendung des Saazer Hopfen seine typisch leicht fruchtigen und floralen Noten. Im Geruch erinnert er an Zitrusobst, Geranie und Flieder und zeigt eine deutliche Bittere im Geschmack. Neben einer erfrischenden Rezens präsentiert sich dieses Bier mit einem schlanken, fein malzigen Körper aus feinstem Weyermann® Böhmisches Tennenmalz (Pilsner Art). Dieses Tennenmalz gibt dem Bier eine einzigartige Kernigkeit. Die trockene Bittere im Nachtrunk regt zum Weitertrinken an. Dieses Bier passt perfekt zu böhmischer Knoblauchsuppe, gegrillten Krakauern mit Sauerkraut sowie Schmorgulasch mit Serviettenknödeln.



Bierstil

Böhmische Pilsner sind untergärig, stroh- bis hellbernsteinfarben und glanzklar. Sie haben dichten, weißen Schaum. Der Malzcharakter ist deutlich, durch dezente Brotnoten und einer leichten Süße, vorhanden. Während sich der Antrunk malzig präsentiert, ist der Nachtrunk von aromatischen Hopfen geprägt.

Malzmischung

| | |
|---|--------|
| Weyermann® <i>Böhmisches Tennenmalz (Pilsner Art)</i> | 92,0 % |
| Weyermann® <i>CARAPILS®/CARAFOAM®</i> | 5,0 % |
| Weyermann® <i>Sauermalz</i> | 2,0 % |
| Weyermann® <i>CARABOHEMIAN®</i> | 1,0 % |

Brauverfahren

| | | | |
|------------------|---|---------------|--------------------------|
| Maischprogramm | Dekoktion (Einmischverfahren): Einmischen 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, Teilmaische (1/3) ziehen und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C. | | |
| Bierparameter | Stammwürze | 11,8 °P | |
| | CO ₂ -Gehalt | 4,5 - 5,5 g/l | |
| | Alkoholgehalt | 4,7 %-Vol. | |
| Hopfenempfehlung | Bittergabe | Herkules | 20 BE zu Kochbeginn |
| | Aromagabe | Saazer | 10 BE 5 min vor Kochende |
| | Aromagabe | Saazer | 10 BE in den Whirlpool |
| Bittereinheiten |  | 40 BE | |



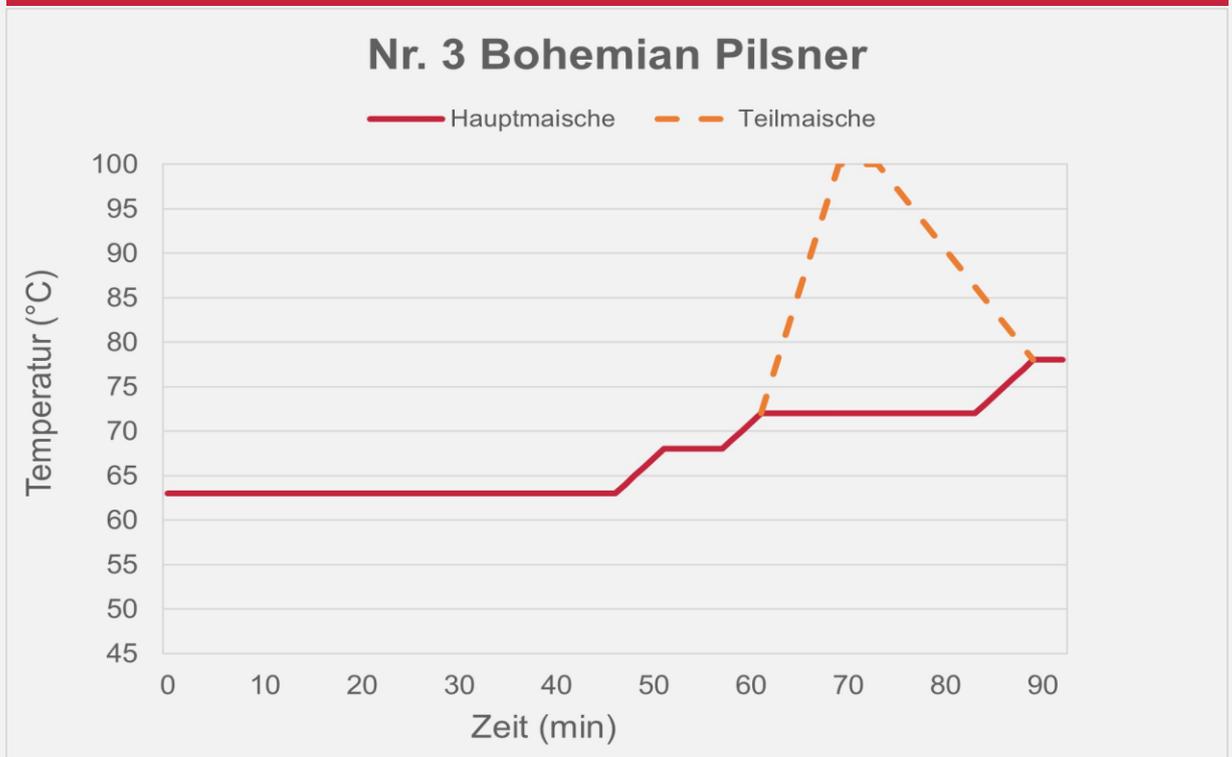
WEYERMANN® Nr. 3 Bohemian Pilsner

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

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