



## WEYERMANN® Nr. 6 Bamberg Rogg't

### Bierbeschreibung

Eine vollmundige, kastanienbraune Weyermann® Spezialität. Es besitzt einen wunderbaren, roggenbrotartigen Charakter, welches an Nussaromen und "russisch Brot" erinnert. Das cremige, fast schon sahnige Mundgefühl wird von einer frechen Perlage abgelöst. Ein idealer Begleiter zu kalten Brotzeitplatten samt Zwetschgen Bames und Ziebeleeskäs.




### Bierstil

Brown Ales sind obergärig, reichen in der Farbpalette von braun bis kupferfarben und besitzen creme- bis beigefarbenen Schaum. Sie können je nach Interpretation Noten von Caramel, Schokolade, Toffee, Nuss und exotischen Früchten zeigen. Dezente Hopfenaromen runden den Geschmack ab.

### Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	45,0 %
Weyermann® Roggenmalz hell	44,0 %
Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz	5,0 %
Weyermann® CARARYE®	4,0 %
Weyermann® Roggenröstmalz	2,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmischverfahren): Einmischen bei 45°C und für 15 min halten, aufheizen auf 52°C und für 20 min halten, aufheizen auf 63°C und für 30 min halten, aufheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, Teilmaische (1/3) ziehen und für 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	13,5 °P	
	CO2-Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	16 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Perle	4 BE 5 min vor Kochende
Bittereinheiten		20 BE	



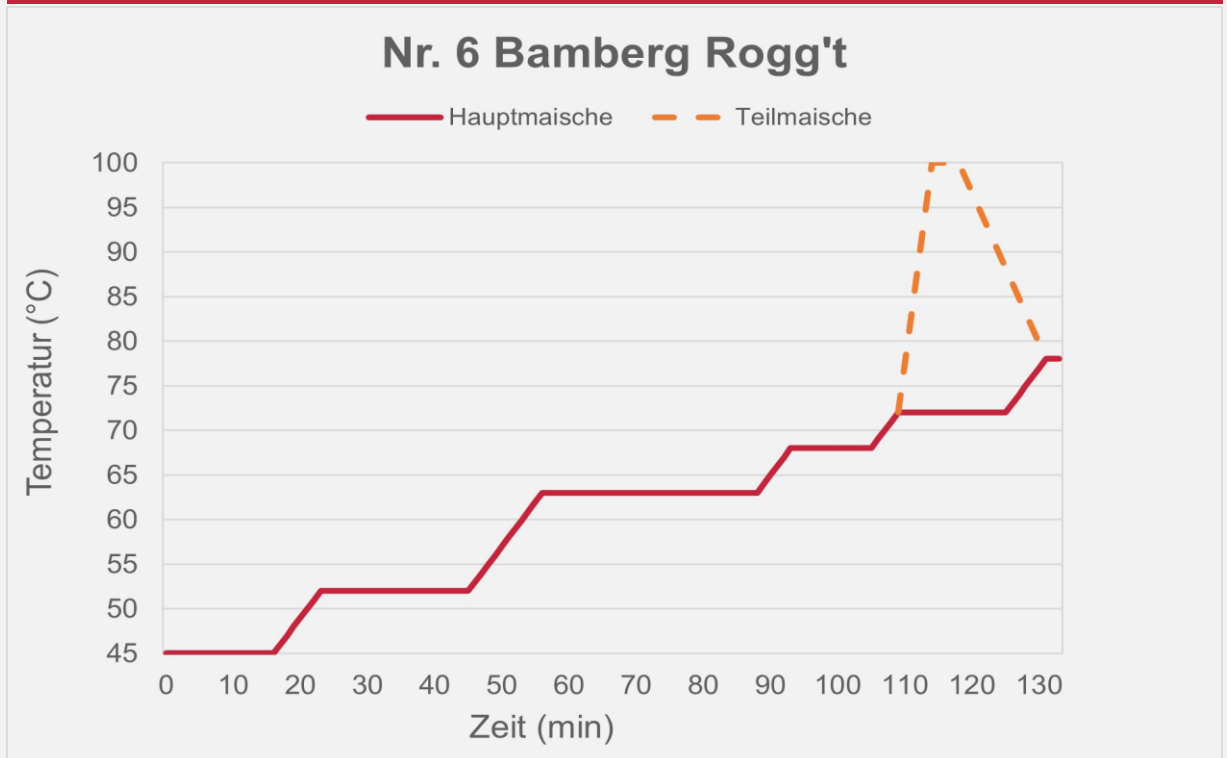
## WEYERMANN® Nr. 6 Bamberg Rogg't

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	SINAMAR®: 300 g/hl 5 min vor dem Ausschlagen zugeben		
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