



# WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Rauch

## Bierbeschreibung

Unser Bamberger Hofbräu® Rauch ist ein echtes Bier der Gegensätze: es ist edel und bodenständig, malzbetont und fruchtig, samtig und dennoch erfrischend. Die fränkische Bierspezialität ist leuchtend bernstein- bis kupferfarben. Das feine Raucharoma ist elegant eingebettet in die angenehmen Caramelmalznoten von Toffee, Biskuit und Honig. Die Harmonie von Rauch und Süße wird perfekt von der dezenten Hopfung des Bieres ergänzt. Unsere Kreation ist ein echter Glücklichermacher. Es passt perfekt zu deftigen fränkischen Speisen, wie Schäufelra, oder zu frischem Camembert.



## 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® Buchenrauch-Gerstenmalz	64,0 %
Weyermann® Barke® Münchner Malz	20,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 2	10,0 %
Weyermann® CARABELGE®	5,0 %
Weyermann® Sauermalz	1,0 %

## Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 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, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	12,5 °P	
	CO2-Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5,2 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	17 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Perle	4 BE zum Ende des Kochens
	Aromagabe	Spalter Select	4 BE zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		25 BE	



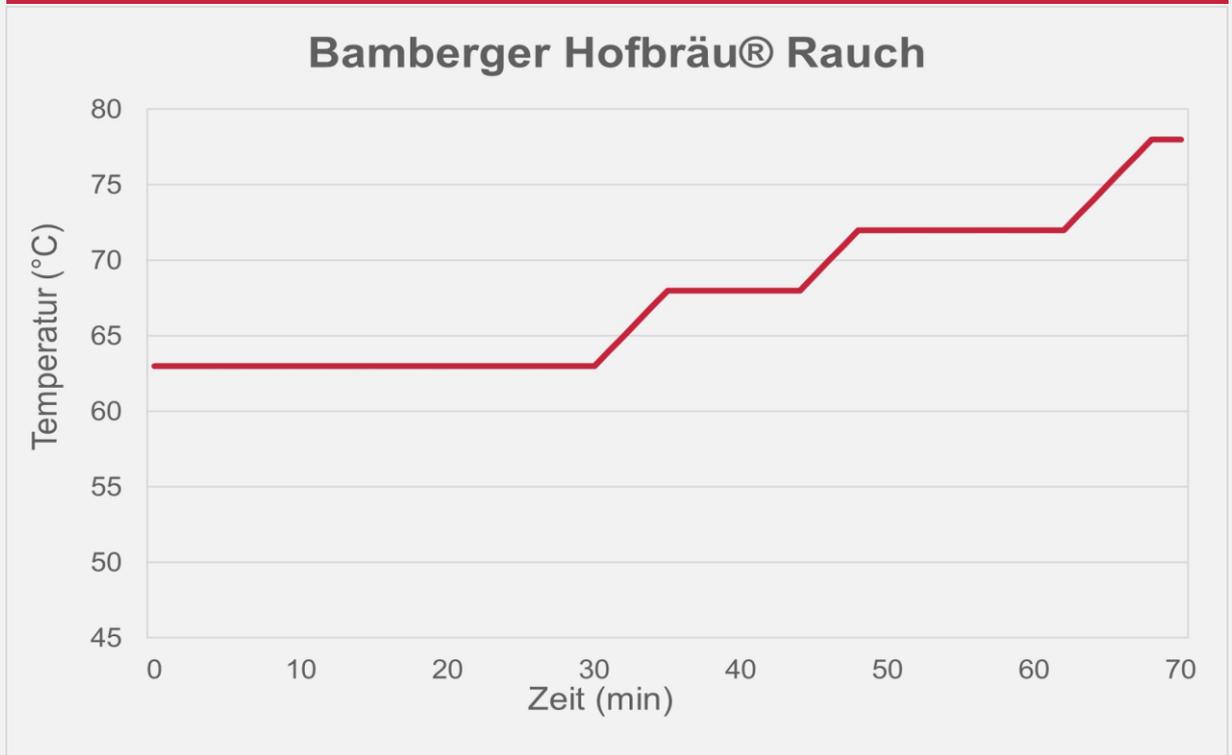
## WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Rauch

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
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