

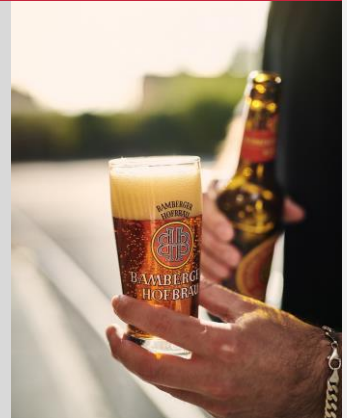


WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Rotbier

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Das Rotbier präsentiert sich in einem leuchtenden, brillianten Kupferrot, das von weißem, feinporigem Schaum gekrönt ist. In der Nase lassen sich neben typischen Noten unseres Weyermann® Barke® Pilsner Malzes auch Toffee und dezente Honignoten, sowie fruchtige Aromen von roten Beeren und Aprikose wahrnehmen. Im Antrunk zeigt sich der malzaromatische Charakter des untergärigen Bieres. Das Zusammenspiel unserer Spezialmalze, gepaart mit der milden Hopfung, verleiht dem Bier seine hohe Trinkbarkeit. Der Geschmack von roten Früchten und getrockneten Pflaumen im Nachtrunk rundet den fränkischen Klassiker ab. Passt perfekt zu deftigen Speisen wie einer fränkischen Brotzeit mit Limburger und Wurstsalat oder zu herzhaften gegrillten Gerichten.




Bierstil

Rotbiere sind untergärig, rötlich bis dunkel bernsteinfarben und besitzen weißen Schaum. Während der Malzcharakter caramelatig und süßlich wahrgenommen werden kann, ist das Aroma brotig und würzig. Die Hopfenprägung kann von gering bis extrem variieren.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	32,0 %
Weyermann® Barke® Wiener Malz	31,0 %
Weyermann® CARARED®	20,0 %
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 1	9,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	8,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 45 min halten, aufheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 20 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	13,5 °P	
	CO2-Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	4 BE nach 30 min Kochzeit
	Aromagabe	Hallertauer Mittelfrüh	6 BE 10 min vor Kochende
	Bittergabe	Hallertauer Perle	15 BE zu Kochbeginn
Bittereinheiten		25 BE	



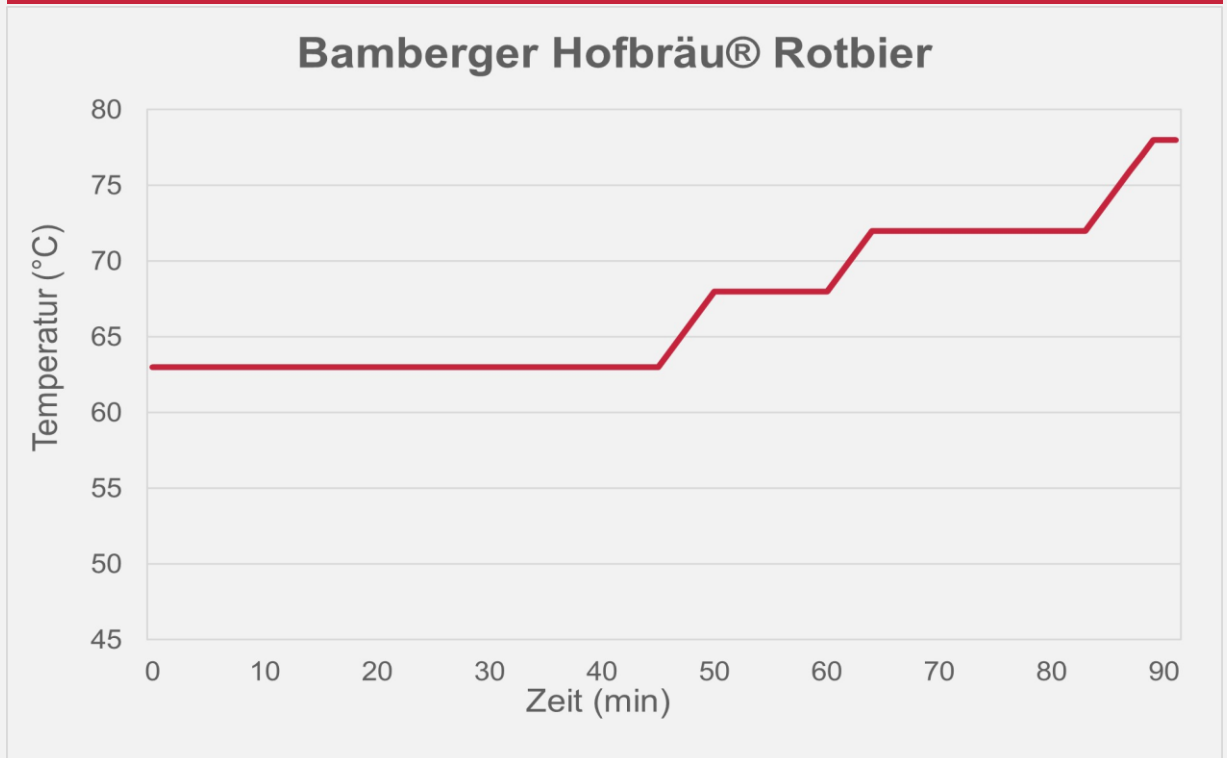
WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Rotbier

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