



# WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Export

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

## Bierbeschreibung

Die wunderbare goldene Farbe und das Aroma von Zitrus und Kräutern laden zum ersten Schluck ein. Im Antrunk erinnert das Bier an Getreide und Toffee. Die zunächst präsente Vollmundigkeit wird im Zuge des Hopfenfinals dieser Bierspezialität von einem schlanken Mundgefühl abgelöst. Gemeinsam mit der angenehm moussierenden Spritzigkeit dieses Biers werden die Eindrücke zu einem einmaligen Geschmackserlebnis gebündelt. Passt perfekt zu Bruschetta, Risotto und gegrillter Hähnchenbrust.




## Bierstil

Exportbiere sind untergärig, strohgelb bis goldgelb und präsentieren sich mit weißen, grobporigen Schaum. Sie zeigen sich anfänglich mit einem Malz- und Hopfenaroma, das sich im Nachtrunk in würzige Aromen, die an Lebkuchen und Brotkruste erinnern, verwandelt. Ein volmundiger Körper und eine Ballance aus Süße und Bittere runden das Bier ab.

## Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	87 %
Weyermann® CARAHELL®	10 %
Weyermann® Sauermais	3 %

## Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion: 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, Teilmaische ziehen und 5 min kochen (100 °C), zubrühen und abmaischen bei 78 °C		
Bierparameter	Stammwürze	12,8 °P	
	CO2-Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5,4 Vol.-%	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Mittelfrüh	10 BE 5 min nach Kochbeginn
	Bittergabe	Tettnanger	10 BE 5 min nach Kochbeginn
	Bittergabe	Hallertauer Mittelfrüh	4 BE 5 min vor Kochende
	Aromagabe	Saazer	4 BE 5 min vor Kochende
Bittereinheiten		28 BE	



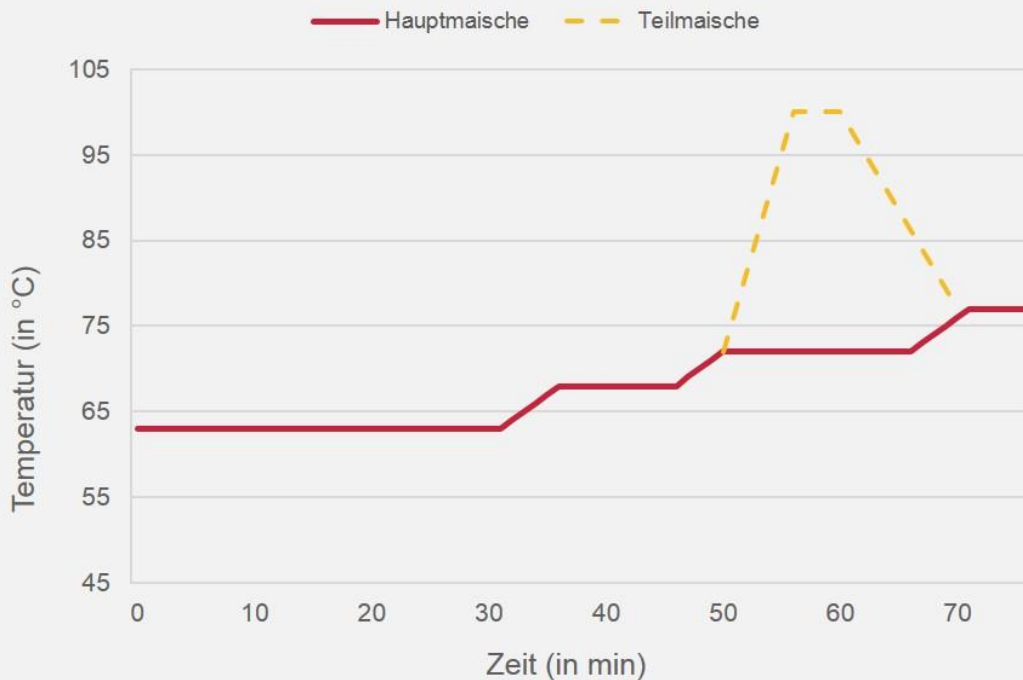
# WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Export

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

## Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit			
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ S-23	untergärig	
pH-Werte	Maische	5,4	
	Anstellwürze	5,2	
	Fertiges Bier	4,5	

## 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