



WEYERMANN® Nr. 10 Barley Wine

Bierbeschreibung

Die schöne bernsteinfarbene Farbe schmeichelt dem Auge und der fruchtige und süßliche Duft ist komplex und ruft Bilder von Sherry, genauso wie von Rosinen und Dörripflaumen in Erinnerung. Der Antrunk ist weinartig und dennoch von angenehmen Malznoten geprägt. Das Bier schmeckt nach Waldhonig, Pinien und getrocknetem Obst. Im wärmenden Nachtrunk bleibt ein samtig-trockener Eindruck, der zum Weitertrinken anregt. Perfekt als Topping auf Vanilleeis, zu Crème Brûlée oder zu intensivem Blauschimmelkäse.




Bierstil

Barley Wines sind obergärig, malzbetont und reichen in der Farbpalette von tiefgold bis dunkelbraun. Der Schaum ist grobporig und eier- bis beigefarben. Neben dem wärmenden Alkohol, können Aroma und Flavor je nach Interpretation Noten von Caramel, Trockenfrüchten, Backaromen und Nüssen zeigen.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	77 %
Weyermann® CARABELGE®	10 %
Weyermann® CARAPILS®/CARAFOAM®	5 %
Weyermann® CARARED®	5 %
Weyermann® Sauermalz	3 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63 °C und für 70 min halten, aufheizen auf 72 °C und für 30 min halten, Abmaischen bei 78 °C		
Bierparameter	Stammwürze	25 °P	
	CO ₂ -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	10,5 Vol.-%	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Magnum	40 BE zu Beginn des Kochens
	Aromagabe	Hüll Melon	30 BE 10 min vor Kochende
	Aromagabe	Cascade	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		75 BE	



WEYERMANN® Nr. 10 Barley Wine

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit		
Besonderheit		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ US-05	obergärig
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,5
	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