



WEYERMANN® Nr. 12 Wheat Wine

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Unser Weyermann® Wheat Wine fällt auf durch seine Farbe und den Antrunk, die beide honigähnlich wirken. Die fruchtigen Noten von Banane, Ananas und Zitrone, abgerundet von der milden Säure, lassen die Gedanken in die letzten, warmen Sonnenstrahlen des Jahres gleiten. Der vollmundige Körper und die ausgeprägte Malzsüße, initiiert durch die Tennenmalze, harmonieren mit dem Ergebnis der ausgefeilten Hopfengabe. Die Malzsüße ist mit der bitteren Hopfennote wunderbar ausbalanciert. Der leicht erwärmende Nachtrunk spielt mit den Sinnen und lässt die zuvor erhaltenen Geschmackseindrücke noch einmal Revue passieren.

Hamoniert perfekt zu Wild- oder Rindgerichten und auch zu Süßspeisen wie Biskuit oder Panna cotta.




Bierstil

Helle Weizendoppelbockbiere sind obergärig, goldgelb und besitzen weißen, stabilen Schaum. Im Geruch zeigen sich Gewürznoten. Der Antrunk gestaltet sich süß, weich, vollmundig und cremig. Neben der schwachen Hopfenausprägung, ist der Abgang kräftig, langanhaltend und bitter.

Malzmischung

Weyermann® <i>Böhmisches Weizen-Tennenmalz</i>	53 %
Weyermann® <i>Böhmisches Tennenmalz (Pilsner Art)</i>	26 %
Weyermann® <i>Dunkles Böhmisches Tennenmalz</i>	21 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 38 °C und für 5 min halten, aufheizen auf 48 °C und für 10 min halten, aufheizen auf 50 °C und für 20 min halten, aufheizen auf 68 °C und für 70 min halten, Abmaischen bei 78 °C		
Bierparameter	Stammwürze	18 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	7,1 Vol.-%	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Williamette	15 BE zu Beginn des Kochens
	Aromagabe	East Kent Golding	20 BE zum Ende des Kochens
	Aromagabe	Perle	10 BE zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		45 BE	



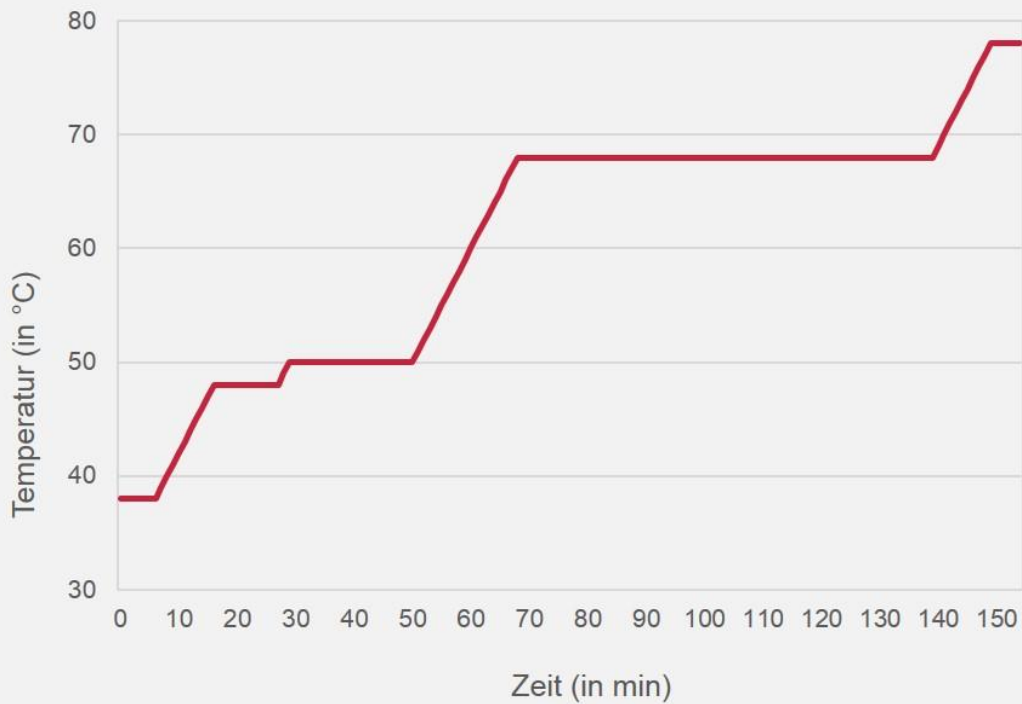
WEYERMANN® Nr. 12 Wheat Wine

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit			
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ US-05	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	5,2	
	Fertiges Bier	4,4	

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