



## WEYERMANN® Nr. 13 Oatmeal Stout

### Bierbeschreibung

Unser Weyermann® Oatmeal Stout beeindruckt mit seiner tiefschwarzen Farbe und dem feinen, beigen Schaum. Das Röstmalz schenkt seine charakteristischen Aromen und lädt gemeinsam mit Noten von Vanille, Schokolade und Caramel zum ersten Schluck ein. Gesagt, getan, setzen sich die Eindrücke fort und werden mit der weichen, cremigen Textur, entstehend durch die Zugabe von Haferflocken, zu einem einmaligen Geschmackserlebnis. Im Nachtrunk gesellen sich Noten von Lakritze hinzu. Der Gesamteindruck schließt mit einem schokoladigen Finale ab.

Diese Köstlichkeit ist ein idealer Begleiter zu geräuchertem Fleisch und Fisch und harmoniert ebenso mit charaktervollen Edel-Schimmelkäsen und "schokoladigen" Desserts.




### Bierstil

Stouts sind obergärige Biere, die eine dunkle bis schwarze Farbe, sowie festen, feinporigen, hellbraunen Schaum besitzen. Die Raucharomen können vom kaum vorhanden bis stark wahrnehmbar variieren. Neben dem dominierenden Malzgeruch, der an Kaffee, Kakao und Schokolade erinnern, ist das Hopfenaroma zurückhaltend. Die Hopfenbittere kann moderat bis stark ausfallen. Charakteristisch ist der leicht süßlich-trockene Geschmack.

### Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	60 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 1	13 %
Weyermann® CARAAROMA®	11 %
Weyermann® CARAFA® Typ 3	4 %
Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz	1 %
Weyermann® Sauermalz	1 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmischen bei 68 °C und für 60 min halten, langsam aufheizen auf 78 °C und Abmischen		
Bierparameter	Stammwürze	15,5 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5,2 Vol.-%	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Fuggles	30 BE zu Beginn des Kochens
	Aromagabe	East Kent Golding	10 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		40 BE	



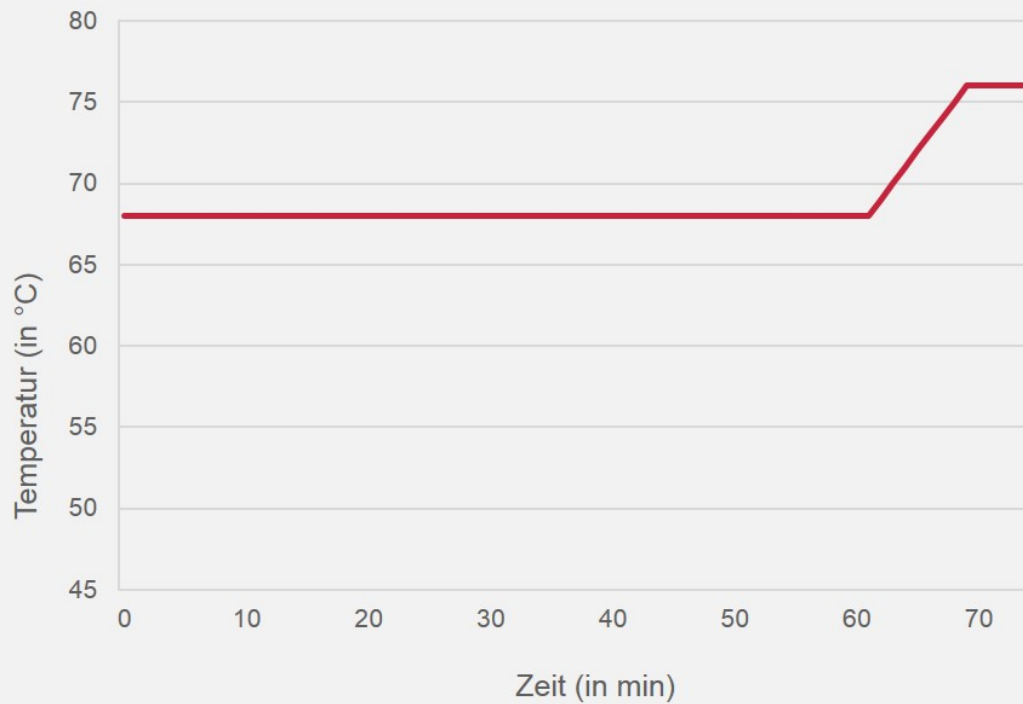
## WEYERMANN® Nr. 13 Oatmeal Stout

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Haferflocken: machen 10 % der Malzschüttung aus		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-33	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