



WEYERMANN® Nr. 14 India Pale Ale

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Dieses kupferfarbene East Coast Style IPA wurde mit vier verschiedenen Hopfensorten gebraut, die das Feuerwerk von fruchtigen Aromen starten. Dieses reicht von zitrusartigen Noten, die an Limette erinnern, bis hin zu einem bunten Potpourri von tropischen Früchten, wie Ananas, Maracuja und Mango. Im Antrunk begrüßen den Biertrinker genau diese fruchtigen Komponenten, die von einer leichten Malzsüße abgelöst werden. Die darauffolgende knackige Bittere gleicht diese Süße und den Körper des Bieres aus und führt zu einer Balance, die dem Bier einen hohen Trinkfluss verleiht. Im Food Pairing ist dieses Bier vielseitig einsetzbar und passt sehr gut zu Blauschimmelkäse, genauso wie BBQ Burger und scharfen asiatischen Gerichten.




Bierstil

Die obergärigen, gelben, kupferfarbenen oder rotbraunen IPAs besitzen eine weiße bis cremefarbene, langanhaltende Schaumkrone. Neben den dominierenden Aromahopfen, kann auch ein starker Malzcharakter wahrgenommen werden. Das Geruchsprofil zeigt je nach Interpretation Noten von Zitrusfrüchten, Maracuja, Kräutern, Heu und Pinien. Der Nachtrunk ist langanhaltend bitter.

Malzmischung

Weyermann® <i>Pale Ale Malz</i>	96 %
Weyermann® <i>CARAHELL®</i>	3 %
Weyermann® <i>Sauermalz</i>	1 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63 °C und für 35 min halten, aufheizen auf 72 °C und für 15 min halten, Abmaischen bei 78 °C		
Bierparameter	Stammwürze	17,8 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	7,2 Vol.-%	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Pacific Jem	35 BE 5 min nach Kochbeginn
	Aromagabe	Chinook	15 BE 5 min vor Kochende
	Aromagabe	Pacifica	5 BE 5 min vor Kochende
	Aromagabe	Cascade	5 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		60 BE	



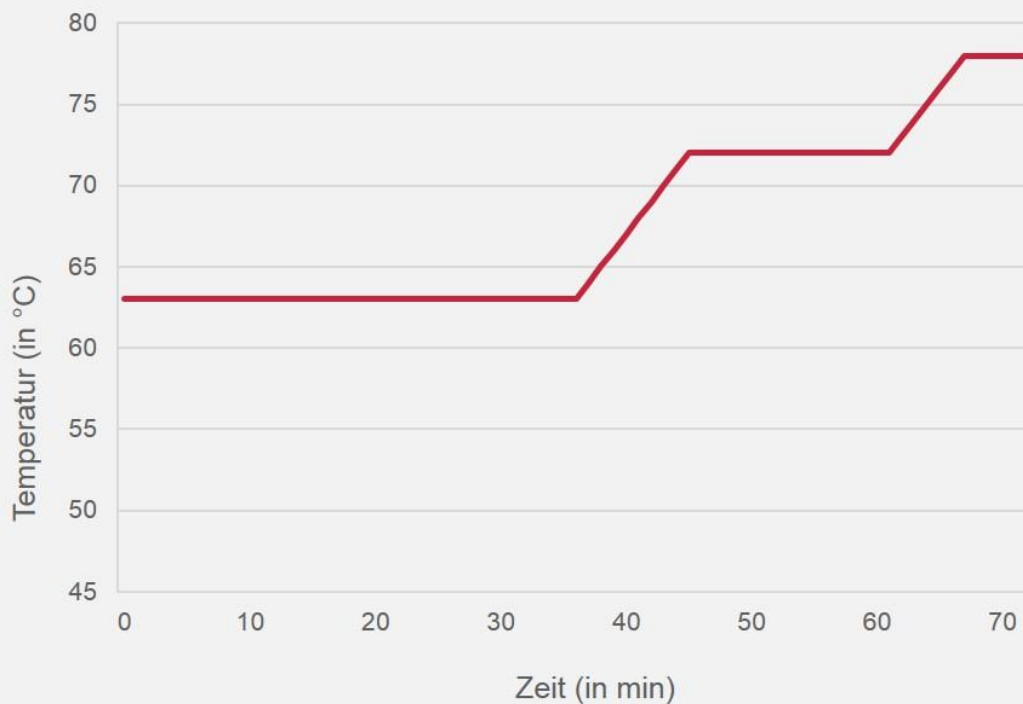
WEYERMANN® Nr. 14 India Pale Ale

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Kalthopfung je 50 g/hl Aromahopfen: Galaxy, Cascade und Citra		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-04	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,4	
	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