



WEYERMANN® Nr. 2 "Double Imperial Black IPA"

Bierbeschreibung

Dieses Bier erinnert in vieler Hinsicht an einen frisch gebrühten Espresso: Der Schaum ist beige; die Bierfarbe ist tiefschwarz und der Antrunk ist samtig und cremig. Das Aroma hat deutlich erkennbare Röstnoten, die sich mit frisch-fruchtigen Noten von Apfel und Birne, sowie von Stachelbeere und Kiwi mischen. Der Gesamteindruck wird von einer erfrischenden Hopfenbittere dominiert, die bis in den langen Abgang weilt. Kulinarisch ist dieses Bier vielseitig verwendbar. Es passt gut zu einem delikaten Schokomousse mit Himbeersosse wie auch zu robusteren Gerichten wie Tartar, Leberkäse, Schmalzbrot oder Schwarzbrot.




Bierstil

Black IPAs sind obergärig und haben beige bis cremfarbenen Schaum. Sie reichen in der Farbpalette von dunkelbraun bis schwarz. Die Hopfenaromen, die an blumig-fruchtige, harzige, sowie kräuterartige Noten erinnern, sind charakteristisch für das Bier. Der erhöhte Alkoholgehalt sorgt für eine Vollmundigkeit.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Münchner Malz	44 %
Weyermann® Barke® Pilsner Malz	34 %
Weyermann® CARABELGE®	10 %
Weyermann® Abbey Malt® (Klostermalz)	8 %
Weyermann® Sauermalz	2 %
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 2	2 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 52 °C und für 15 min halten, aufheizen auf 62 °C und für 55 min halten, aufheizen auf 68 °C und für 15 min halten, aufheizen auf 72 °C und für 15 min halten, Abmaischen bei 78 °C		
Bierparameter	Stammwürze	17,5 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	7 Vol.-%	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Saphir	10 BE 5 min nach Kochbeginn
	Bittergabe	Herkules	40 BE 5 min nach Kochbeginn
	Aromagabe	Cascade	10 BE 5 min vor Kochende
	Aromagabe	Galaxy	12 BE 5 min vor Kochende
	Aromagabe	Simcoe	8 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		80 BE	



WEYERMANN® Nr. 2 "Double Imperial Black IPA"

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Kalthopfung je 50 g/hl: Citra und Saphir		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ S-04	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,5	
	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