



## WEYERMANN® Nr. 3 Bohemian Pilsner

### Bierbeschreibung

Dieses leuchtend goldene Pilsner Bier erhält durch die Verwendung des Saazer Hopfen seine typisch leicht fruchtigen und floralen Noten im Geruch, erinnernd an Zitrusobst, Geranie und Flieder, sowie eine deutliche Bittere im Geschmack. Neben einer erfrischenden Rezenz präsentiert sich dieses Bier mit einem schlanken, fein malzigen Körper aus feinstem Weyermann® Böhmisches Tennenmalz (Pilsner Art). Dieses Tennenmalz gibt dem Bier eine eizigartige Kernigkeit. Die trockene Bittere im Nachtrunk regt zum Weitertrinken an. Perfekt zur Brotzeit, zu Geschnetzeltem oder auch zu Grillhähnchen.




### Bierstil

Böhmisch Pilsner sind untergärig, stroh bis hellbernsteinfarben und glanzklar. Sie haben dichten, weißen Schaum. Der Malzcharakter ist deutlich, durch dezente Brotnoten und einer leichten Süße, vorhanden. Während sich der Antrunk malzig präsentiert, ist der Nachtrunk von aromatischen Hopfen geprägt.

### Malzmischung

Weyermann® <i>Böhmisches Tennenmalz (Pilsner Art)</i>	92 %
Weyermann® <i>CARAPILS®/CARAFOAM®</i>	5 %
Weyermann® <i>Sauermalz</i>	2 %
Weyermann® <i>CARABOHEMIAN®</i>	1 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion: Einmischen bei 63 °C und für 45 min halten, aufheizen auf 68 °C und für 5 min halten, aufheizen auf 72 °C und für 20 min halten, Teilmaische ziehen und für 5 min kochen (100 °C), zubrühen und abmaischen bei 78 °C		
Bierparameter	Stammwürze	11,8 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	4,7 Vol.-%	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Herkules	20 BE zu Beginn des Kochens
	Aromagabe	Saazer	10 BE 5 min vor Kochende
	Aromagabe	Saazer	10 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		40 BE	



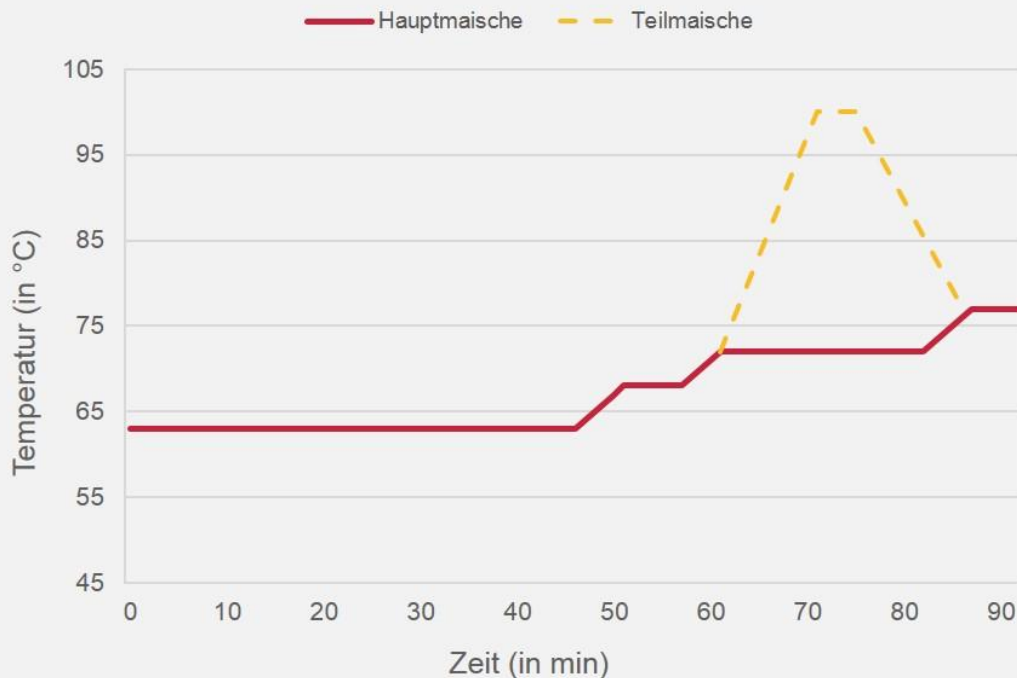
## WEYERMANN® Nr. 3 Bohemian Pilsner

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit			
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ W-34/70	untergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	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