

**WEYERMANN® Nr. 7 Rye PA****Bierbeschreibung**

Warum nicht mal ein Roggenbier mit einem IPA kreuzen?  
Das traditionelle Getreide Roggen bringt dem trendigen Bier einen ganz eigenen Charakter, der durch den fruchtigen Hopfen eine besonders erfrischende Note erhält. Heraus kam ein Bier in schönem Mahagoni und mit kompaktem Schaum. Neben einem samtigen Mundgefühl verleihen die Kombination aus malzigen Aromen von Brotkruste und Caramel, sowie der elegante Auftritt der Hopfennoten diesem Bier seinen einzigartigen Charme. Der schlanke Körper unterstreicht die ausgewogene Hopfenbittere. Der weiche Abgang mit leichtem Mandelgeschmack rundet diese Bierspezialität ab.


**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>	54 %
Weyermann® <i>Roggenmalz hell</i>	30 %
Weyermann® <i>CARABELGE®</i>	8 %
Weyermann® <i>CARARYE®</i>	4 %
Weyermann® <i>Special W®</i>	3 %
Weyermann® <i>Roggenröstmalz</i>	1 %

**Brauverfahren**

Maischprogramm	Dekoktion: Einmaischen bei 45 °C und für 15 min halten, aufheizen auf 52 °C und für 20 min halten, aufheizen auf 63 °C und für 30 min halten, aufheizen auf 68 °C und für 10 min halten, aufheizen auf 72 °C und für 15 min halten (Verzuckerungsrast), Teilmaische ziehen (1/5) und 5 min kochen (100°C), zubrühen und abmaischen bei 78 °C		
Bierparameter	Stammwürze	17,5 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	7 Vol.-%	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Green Bullet	40 BE zu Beginn des Kochens
	Aromagabe	Chinook	14 BE 5 min vor Kochende
	Aromagabe	Citra	6 BE in den Whirlpool
Bittereinheiten		60 BE	



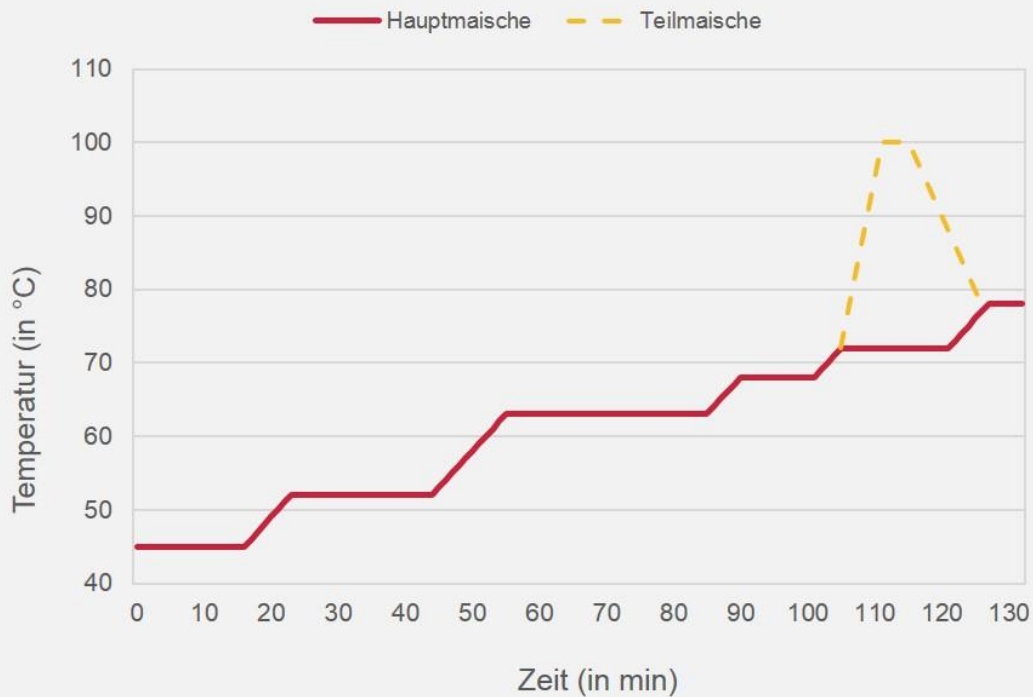
## WEYERMANN® Nr. 7 Rye PA

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	Kalthopfung je 40 g/hl: Aromahopfen: Cascade, Citra, Galaxy und Pacifica		
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