



WEYERMANN® Nr. 9 Willy Wonka Bock

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Die edle Starkbierspezialität präsentiert sich in einem funkelnd roten Mahagonibraun und mit einem festen Schaum, der an die Crema eines Cappuccino erinnert. Die Vielfalt der Aromen im Geruch gleicht einem Obstkorb reifer tropischer Früchte wie Pfirsich und Melone. Auch feine Nuancen von Apfel, Orange, Ananas und Banane sind erkennbar. Der Antrunk gestaltet sich ölig-weich mit einer nektarartigen, samtigen Süße, wie man sie von Honig und Likören kennt. Den kräftigen Caramelnoten folgen eine deutliche Bittere und ein alkoholisch erwärmender Abgang. Am besten genießt man dieses Bockbier zu scharfen Gerichten oder würzigem Käse.




Bierstil

Das dunkle Bockbier ist untergärig, braun, kastanienbraun oder kupferfarben und hat weiß bis beigefarbenen, langanhaltenden Schaum. Das Aromabild ist von kräftigen Malznoten, die an Caramel und Brot erinnern, geprägt. Die ausgeprägte Hopfenbittere wird von der Süße im Nachtrunk verdrängt.

Malzmischung

Weyermann® Pilsner Malz	45 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 2	30 %
Weyermann® CARARED®	25 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63 °C und für 45 min halten, aufheizen auf 68 °C und für 10 min halten, aufheizen auf 72 °C und für 20 min halten (Verzuckerungsrast), Abmaischen bei 78 °C		
Bierparameter	Stammwürze	17,8 °P	
	CO2-Gehalt	4,5 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	7,3 Vol.-%	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Aurora	24 BE zu Beginn des Kochens
	Aromagabe	Mittelfrüh	10 BE 10 min vor Kochende
	Aromagabe	Spalter Select	10 BE zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		44 BE	



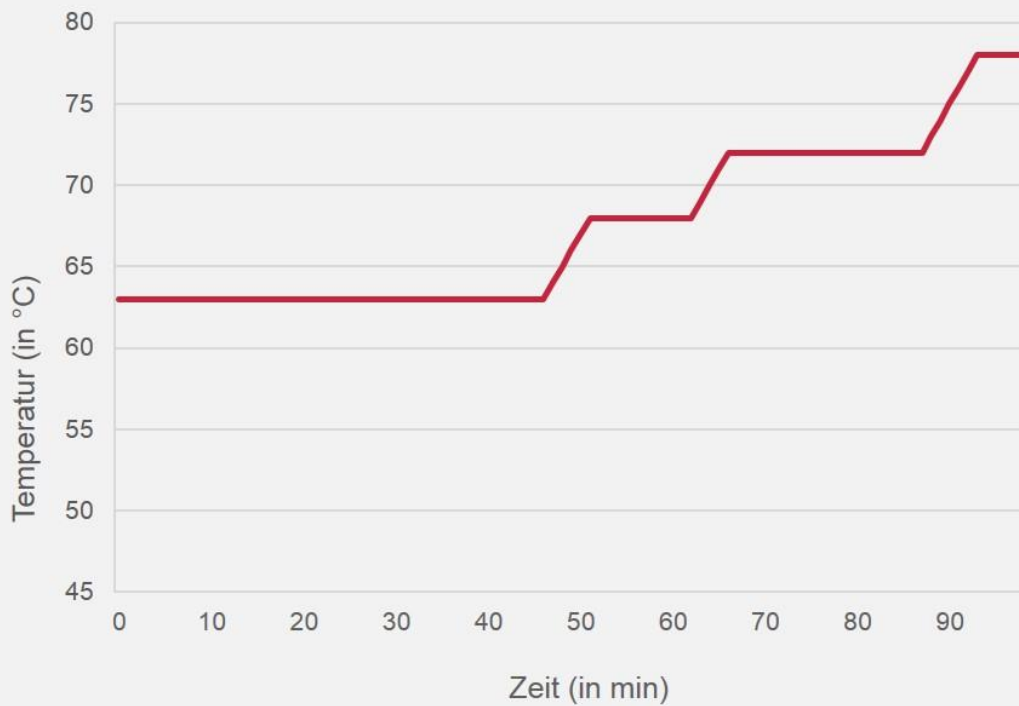
WEYERMANN® Nr. 9 Willy Wonka Bock

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