

WEYERMANN® BAVARIAN HEFEWEIZEN

Weyermann® Bavarian Hefeweizen ist ein ungehopfter Malzextrakt mit ca. 75 % Extrakt, goldbrauner Farbe und einem fein-süßen Malzaroma.

Weyermann® Malzextrakt Bavarian Hefeweizen wird aus hochwertigem Weyermann® Weizenbraumalz hell, Weyermann® Pilsener Malz und Weyermann® CARAMELL® hergestellt. Dazu wird ein zum Biertyp passendes, traditionelles Maischverfahren und eine Würze-Kochung durchgeführt. Die so hergestellte authentische Bierwürze wird vor der Eindampfung mittels Hochleistungszentrifuge geklärt. Nach der Eindampfung erfolgt eine aseptische Heißabfüllung in Gebindegrößen von 4 kg bis 1200 kg.

Auf die entsprechende Stammwürze eingestellt, entspricht der Weyermann® Bavarian Wheat Malzextrakt geschmacklich und optisch einem traditionellen deutschen Weizenbier.

Durch eine dem Biertyp angepasste Hopfung und Gärführung, mit geeignetem Hefestamm, können diverse Bierstile gebraut werden, wie zum Beispiel:

- **Wheat beers** wie American Wheat Beer, Leichtes Weizen, Weissbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Bernsteinfarbenes Weizen, Dunkel Weizen, Weizenbock, American Wheatwine, Berliner Weisse, Lambic and Fruitlambic, Gueuze, Witbier, Gose, Lichtenhainer, Sathi
- **Pale Ale** wie Koelsch Style, Blonde Ale, Summer Ale, German Roggenbier, Juicy Pale Ale, Hazy Pale Ale
- **IPA** wie White IPA, Juicy IPA, Hazy IPA, NEIPA
- **Strong Ale** wie Wheatwine

Zum Aufkräusen zur Nachgärung oder als Speisegabe zu Flaschengärung sehr gut geeignet.

Zur Stammwürzekorrektur am Ende der Würzekochung sehr gut geeignet.

Alle Weyermann® Malzextrakte sind für individuelle Rezepturen untereinander und mit Weyermann® Röstmalzbier Sinamar® kombinierbar.

Zugabe: Der gewünschte Stammwürzegehalt kann mittels Verdünnungstabelle mit Brauwasser eingestellt. Weyermann® Malzextrakte sind mit allen Hopfenprodukten kombinierbar. Die Dauer der Würzekochung richtet sich nach den eingesetzten Hopfenprodukten und der gewünschten Bitterkeit. Die Gärung und Lagerung erfolgt entsprechend dem Biertyp.

Farbe in 13% Stammwürze: 10,0 – 20,0 EBC

Verpackung: 4 kg, 10 kg, 28 kg

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.



| Parameter | Minimalwert | Maximalwert | Einheit |
|----------------------------|-------------|-------------|-----------|
| Extrakt | 72 | 79 | GG%/BRIX° |
| Spezifisches Gewicht (ME) | 1,35 | 1,4 | kg/l |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 10 | 20 | EBC |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 4,2 | 8 | Lovibond |