

## WEYERMANN® SPEZIALMALZE



### Weyermann® Bernsteinweizen

Ein leuchtend oranges, fast bernsteinfarbenes, vollmundiges und fruchtiges Weizenbier. Aromen von Banane, Pfirsich und Nelke vereinen sich mit den Caramel- und Malznoten zu einer wahrlich beeindruckenden Geschmackssinfonie. Helle Fleischgerichte (Geflügel, Kalb) und milde Käsesorten begleitet es ebenso passend wie Fisch oder Meeresfrüchte.

#### Malzmischung:

Malztyp	%
Weyermann® Weizenbraumalz Dunkel	50
Weyermann® Pilsner Malz	20
Weyermann® Münchner Malz Typ 2	15
Weyermann® Caraamber®	10
Weyermann® Caramüsch® Typ 3	5

Stammwürze: 12,5 °P

Alkohol: 5,8 Vol.-%

#### Maischverfahren (Infusion):

Einmischen mit 37°C, 20 min 50°C, 35 min 63°C, 5min 68°C, 20 min 72°C; Abmaischen 77°C

Hopfen: 13 BE (Opal)

Hefeempfehlung: Fermentis® Safbrew WB-06

---

Bei dieser Rezeptur handelt es sich um eine Empfehlung von Weyermann® Malz. Trotz großer Sorgfalt und Erfahrung können wir für das Gelingen keinerlei Gewähr oder Haftung übernehmen. Die einzelnen Parameter müssen stets den technischen und technologischen Bedingungen der jeweiligen Brauerei angepasst werden.

Weitere Informationen:

Weißenstephaner Dipl.-Ing. Andreas Richter  
Weyermann® Leiter QS/QM, Biersommelier und GABF Judge  
Tel.: +49 (0)951 93220-22  
E-mail: [andreas.richter@weyermann.de](mailto:andreas.richter@weyermann.de)