



WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Pils

Bierbeschreibung

Dieses leuchtend-goldene Pils ist ein klassisches Untergäriges aus dem letzten Jahrhundert. Es war das Aushängeschild der 1885 gegründeten Bamberger Hofbräu® Brauerei, die im Jahre 1977 im Zuge einer Welle von Fusionen und Übernahmen im deutschen Brauwesen ihre Produktion einstellte. Heute ist die Marke im Besitz der Firma Weyermann®. Die Beliebtheit der Malze aus Barke® basiert auf den tiefen, dezenten Malzaromen, welche an Heu, Stroh, Getreide und Toffee erinnern; sowie auf deren vorteilhaften Verarbeitungsqualitäten in der Mälzerei und im Sudhaus. Im Bamberger Hofbräu® Pils passen die typischen Barke® Aromen hervorragend zu den edlen Bitternoten und fruchtig-floralen Kräuteraromen des Hopfens. Im Abgang überzeugt das Bier daher durch seine Kräuter- und Citrus Noten wie auch durch eine ganz milde, erfrischende, weinartige Säure. Aufgrund dieser komplexen Geschmackskomponenten passt dieses Bier genauso gut zu einem delikaten, weißen Fisch mit Kräutern und Zitrone wie zu einem herzhaften Käse mit Musik.




Bierstil

Pilsbiere sind untergärig, hell bis goldgelb und haben feinporigen, schneeweißen Schaum. Die Rezenz ist stark. Die leichte Malzsüße, die an Brotkruste erinnert, wird von den grasig-floralen Hopfennoten begleitet. Der Nachtrunk ist bitter.

Malzmischung

Weyermann® Barke® Pilsner Malz	93,0 %
Weyermann® CARAPILS®/CARAFOAM®	3,0 %
Weyermann® CARAHELL®	3,0 %
Weyermann® Sauermalz	1,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Dekoktion (Einmischverfahren): Einmaischen bei 62°C und für 30 min halten, aufheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, Teilmaische ziehen und 5 min kochen, zubrühen und abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	12,8 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 5,5 g/l	
	Alkoholgehalt	5 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Magnum	20 BE 5 min nach Kochbeginn
	Bittergabe	Tettnanger	5 BE 30 min vor Kochende
	Bittergabe	Tradition	8 BE 30 min vor Kochende
	Aromagabe	Tettnanger	4 BE zum Ende des Kochens
	Aromagabe	Tradition	7 BE zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		44 BE	



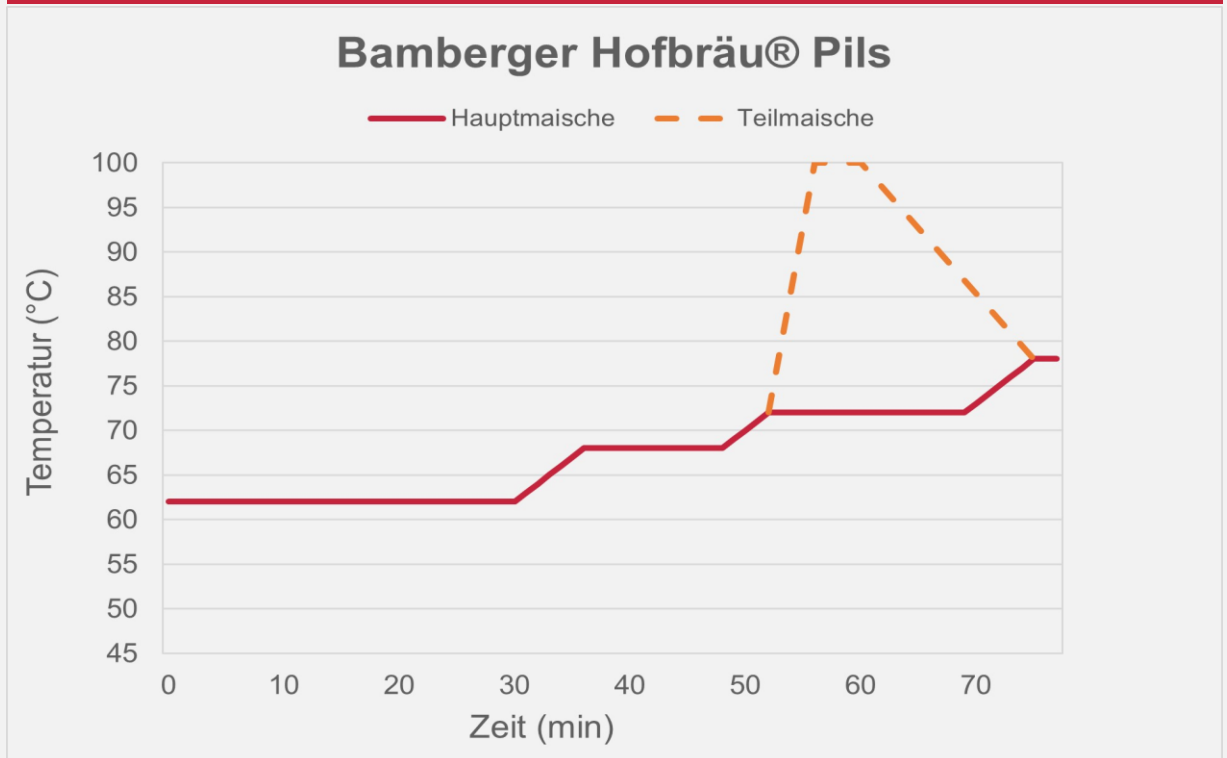
WEYERMANN® Bamberger Hofbräu® Pils

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine spezielle Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafLager™ S-23	untergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	5,2	
	Fertiges Bier	4,2 - 4,6	

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