

## WEYERMANN® BAVARIAN HEFEWEIZEN

**W**eyermann® 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