

# WEYERMANN® SPEZIALMALZE



## Weyermann® Nr. 1 „Schlotfegerla®“

Unser Schlotfegerla® ist ein vollmundiges, dunkles Rauchbier. Die feinen Buchenholz-Rauchnoten, gepaart mit dem Aroma von Espresso laden zum ersten Schluck ein. Schon beim Antrunk begeistert unser Klassiker mit seinem ausgeprägten Malzgeschmack von dunkler Schokolade und Brotkruste. Gemeinsam mit den feinen Rauchnoten erlebt man ein harmonisches, charaktervolles Bier, das besonders gut zu Fleischgerichten und Schinken passt.

### Malzmischung

Malztyp	%
Weyermann® Münchner Malz Typ 2	45
Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz	40
Weyermann® CARAMÜNCH Typ 2	9
Weyermann® CARAFA® Spezial Typ 1	3
Weyermann® CARAHELL®	3

Stammwürze: 12,9 °P

Alkoholgehalt: 5,2 Vol.-%

CO<sub>2</sub>-Gehalt: 4,5-5,5 g/l

### Maischverfahren (Infusion)

Einmischen bei 63 °C und für 45 min halten, aufheizen auf 68 °C und für 5 min halten, aufheizen auf 72 °C und für 20 min halten, Abmischen bei 78 °C

Hopfen: 29 BE (Hallertauer Perle, Tettnanger)

Bitterhopfengabe: 24 BE Hallertauer Perle zu Kochbeginn

Aromahopfengabe: 5 BE Tettnanger 10 min vor Kochende

Sinamar®: 130 g/hl, 5 min vor dem Ausschlagen

Hefeempfehlung: Fermentis SafLager™ S-23

### Mindesthaltbarkeit:

Bei dunkler und kühler Lagerung innerhalb eines Temperaturbereichs von 0 °C-15 °C ist eine Mindesthaltbarkeit ab Abfülltag von 4-6 Monaten gegeben

\*kursiv vermerkte Informationen beinhalten die Allergene gemäß EU-Einstufung RL 2000/13/EG, RL2003/89/EG und 2007/68/EG.

Bei dieser Rezeptur handelt es sich um eine Empfehlung der Firma Weyermann®. Wir haben dieses Rezept mit Sorgfalt erarbeitet. Für das Gelingen übernehmen wir keine Gewähr oder Haftung. Bitte passen Sie die einzelnen Parameter stets den technischen und technologischen Bedingungen Ihrer Brauerei an. Wir wünschen viel Spaß beim Brauen und gutes Gelingen.