

WEYERMANN® SPEZIALMALZE



Weyermann® Nr.60 Sabine´s Coconut Dream

Wie für den Stil typisch bedeckt eine weiche beige Schaumkrone das mahagonifarbene Bier, das mit dunklen Weyermann® Malzen unter zusätzlicher Zugabe von gerösteten Kokosflocken gebraut wurde. Das Porter zeichnet sich durch seine malzig-karamellige Süße aus. Diese wird in unserem Coconut Porter von intensiven tropischen Kokosnoten sowie Aromen von Bitterschokolade und Süßholz begleitet, die verführerisch in die Nase steigen und die Lust auf den ersten Schluck wecken.

Die cremige Optik wird auch im Trunk bestätigt, denn das Bier umspielt den Gaumen mit einem besonders samtigen Mundgefühl. Noten von dunkler Schokolade und gerösteten Kokosflocken werden unterstrichen von einem angenehmen Karamellaroma im Nachgeschmack.

Das Coconut Porter eignet sich mit seiner malzigen Note besonders gut als Begleiter zu Süßspeisen wie Kuchen, Dessert oder Eis; kann aber auch zu Thaicurry gereicht werden.

Malzmischung:

Malztyp	%
Weyermann® Pilsner Malz	58,5
Weyermann® Weizen Malz hell	14,5
Weyermann® CARABELGE®	5,5
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ I Malz	5,5
Weyermann® Münchner Malz Typ II	3,0
Weyermann® CARABOHEMIAN®	3,0
Weyermann® SPECIAL W®	2,2
Weyermann® CARAAROMA®	2,2
Weyermann® CARAMÜNCH® Typ III	1,5
Weyermann® Roggenröstmalz	1,5
Weyermann® Weizenröstmalz	1,5
Weyermann® CARAFA® Typ III	1,0

Stammwürze: 15,9 °P

Alkohol: 6,0 Vol.-%

CO₂-Gehalt: 4,5 - 5,5 g/l

Maischverfahren (Infusion):

Einmaischen mit 66°C und für 70 Minuten rasten, aufheizen auf 68°C und diese Temperatur für 10 Minuten halten, Verzuckerungsrast für 15 Minuten bei 72°C halten. Abmaischen mit 77°C

Hopfen: 42BE (Magnum, Northern Brewer, E. K. Goldings)
Hopfenkochdauer: 75 Minuten
Bitterhopfengabe: 30 BE Magnum zu Kochbeginn
8 BE Northern Brewer 45 Minuten nach Kochbeginn
Aromahopfengabe: 4 BE East Kent Goldings 20 Minuten vor Kochende

Hefe: SafeAle US-05

Zugabe bei der Lagerung:

Geröstete Kokosnuss 1 kg/hl für 5 Tage

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.
