

WEYERMANN® SPECIALTY MALTS



Weyermann® Bamberg India Pale Ale

Das India Pale Ale (IPA) hat seinen Ursprung in der englischen Kolonialzeit. Um die Truppen und die Zivilbevölkerung in Indien mit Bier zu versorgen, wurde dieses über den Seeweg verschifft. Damit das Bier die lange Reise, die ohne Kühlung, mit schwankenden Temperaturen und teils heftigem Wellengang erfolgte, überstehen konnte, wurde das Gebräu mit einer hohen Stammwürze und damit hohem Alkoholgehalt eingebraut. Auch die vermehrte Hopfengabe trug einiges zur Erhöhung der mikrobiologischen Stabilität bei, da Hopfen nicht nur äußerst gesund, sondern auch stark antibakteriell ist.

Das IPA ist ein helles, obergäriges Bier, das neben einer angenehmen Vollmundigkeit ein feines Grapefruitaroma durch die Verwendung von amerikanischem Cascade Hopfen aufweist. Es passt hervorragend zu Meeresfrüchten und süßen Nachspeisen.

Malzmischung:

Malztyp	%
Weyermann® Pale Ale Malz	88
Weyermann® Carahell®	10
Weyermann® Sauermais	2

Stammwürze: 18,0 °P

Alkohol: 7,2 Vol.-%

Maischverfahren (Infusion):

20 min 50°C, 45 min 63°C, 5 min 68°C; 20 min 72°C, Abmaischen mit 78°C

Hopfen: 60 BE (Bitterhopfen Columbus, Aromahopfen Cascade)

Hefeempfehlung: Fermentis® Safale S-04

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:

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