

## WEYERMANN® SPEZIALMALZE



### Weyermann® Böhmisches Pilsner Josef Groll 1842

Dieses leuchtend goldene Pilsner Bier erhält durch die ausschließliche Verwendung von Saazer Hopfen seine typischen, leicht fruchtigen und floralen Noten im Geruch, die an Zitrusobst, Geranie und Flieder erinnern sowie eine deutliche Bittere im Geschmack mit sich bringen. Neben einer erfrischenden Rezens präsentiert sich dieses Bier mit einem schlanken, fein malzigen Körper aus feinstem Böhmischem Weyermann® Tennenmalz. Dieses Tennenmalz gibt dem Bier eine einzigartige Kernigkeit. Die trockene Bittere im Nachtrunk regt zum Weitertrinken an.

#### Malzmischung:

Malztyp	%
Weyermann® Böhmisches Tennenmalz (Pilsner Art)	96
Weyermann® Carabohemian®	2
Weyermann® Sauermalz	2

Stammwürze: 11,5 °P

Alkohol: 4,8 Vol.-%

#### Maischverfahren:

Einmischen bei 50°C, diese Temperatur für 20 min halten, dann 40 min 63°C, 5 min 68°C, 20 min 72°C, Abmischen mit 76°C

Hopfen: 35 BE (Saazer Aromahopfen)

Hefeempfehlung: Fermentis® Saflager W-34/70

---

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](mailto:andreas.richter@weyermann.de)