



## *Steckbrief Wernis Braumeister Weizen Hell*

*Das Weizenbier eignet sich hervorragend für die warmen Sommertage und wirkt sehr erfrischend. Natürlich kann das Bier auch ganzjährig getrunken werden. Ein spritziges Weizenbier, wie es früher traditionell gebraut wurde. Die obergärige Hefe ergibt ein wunderbares Geschmacksprofil, das nicht aufdringlich ist. Dieser Hefestamm (S33) wird auch gerne für Belgische Trappisten-Biere verwendet. Das Gersten,- und Weizenmalz verleiht dem Bier ein ausgewogenes Geschmacksprofil und weist dadurch eine hohe drinkability auf.*

<i>Malz:</i>	<i>Pilsner Malz, Weizenmalz</i>
<i>Hopfen:</i>	<i>Perle aus der Hallertauer (DE)</i>
<i>Hefe:</i>	<i>Obergärig, Saflager S33</i>
<i>Lagerung:</i>	<i>5-6 Wochen bei 0.0°C</i>
<i>Unfiltriert:</i>	<i>Bier ist leicht trüb und hat einen Bodensatz</i>
<i> Haltbarkeit:</i>	<i>Ca. 6 Monate</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>5.4 - 5.6 Vol.%</i>
<i>Stammwürze:</i>	<i>13.0 % Stammwürze / °Plato</i>
<i>IBU: Bittereinheiten</i>	<i>Ca. 16 - 20 IBU</i>
<i>EBC: Bierfarbe</i>	<i>7 - 9 EBC</i>
<i>Beschreibung:</i>	<i>Spritziges und süffiges Weizenbier, traditionell gebraut, abgerundet im Geschmack</i>

*Ich garantiere für die Einzigartigkeit sowie handwerkliche Herstellung meiner Biere.*

*Euer Braumeister Werner Menet*

