



Steckbrief Wernís Braumeister Amber

Ein süffiges, malzbetontes und nach Röstaromen schmeckendes Bier, so wie es früher in den Klöstern gebraut wurde, naturbelassen und unfiltriert.

Das Wort Amber selbst bedeutet Bernstein und bezeichnet die Farbgebung dieses Bierstils. Geschmacklich kann man Caramelnoten, Malzsüsse und Röstaromen erkennen. Die Bierfarbe kommt von den verschiedenen Malzen, die bei höheren Temperaturen getrocknet wurden.

<i>Malz:</i>	<i>Münchnermalz, Pilsnermalz, Caramelmalz, Röstmalz</i>
<i>Hopfen:</i>	<i>Perle aus der Hallertau (DE)</i>
<i>Hefe:</i>	<i>Untergärig, Hefestamm Hürlimann</i>
<i>Lagerung:</i>	<i>6-8 Wochen bei 0.0°C</i>
<i>Unfiltriert:</i>	<i>Bier kann trüb sein und Bodensatz aufweisen</i>
<i>Haltbarkeit:</i>	<i>Ca. 6 Monate</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>5.2 - 5.4 Vol.%</i>
<i>Stammwürze:</i>	<i>12.50 % Stammwürze / °Plato</i>
<i>IBU: Bittereinheiten</i>	<i>Ca. 18 - 20 IBU</i>
<i>EBC: Bierfarbe</i>	<i>25 -30 EBC</i>
<i>Beschreibung:</i>	<i>Reichhaltiger, malziger Geschmack mit einer leichten Caramel- und Röstmalznote, Hopfenbittere ausgewogen, harmonisch.</i>

Ich garantiere für die Einzigartigkeit sowie handwerkliche Herstellung meiner Biere. Hopfen und Malz, Gott erhalt's.

Euer Braumeister Werner Menet

