



Steckbrief Wernis Braumeister Pils

Die Pilsner Brauart (benannt nach der böhmischen Stadt Pilsen in Tschechien) verwendet vor allem sehr helles Malz aus 2 zeiliger Sommergerste. Das Malz wird schonend getrocknet und gibt dem Pils seine helle, goldgelbe Farbe.

Der Aromahopfen verleiht dem Bier die feine, edle Bitterkeit und zusammen mit der untergärigen Hefe ist er verantwortlich für das schlanke Geschmacksprofil mit wenig Körper aber, fein herbem Hopfenaroma. Eine kalte Gärung und eine lange, kalte Reifung sind Merkmale dieses Bieres.

Malz:	100 % Pilsener Malz aus 2 zeiliger Sommergerste
Hopfen:	Aromahopfen aus der Hallertau und Tettnang (DE)
Hefe:	Untergärig, Hefestamm Hürlimann
Lagerung:	6-8 Wochen bei 0.0°C
Unfiltriert:	Bier ist leicht trüb und hat einen leichten Bodensatz
Haltbarkeit:	Ca. 6 Monate
Alkoholgehalt:	5.4 - 5.6 Vol.%
Stammwürze:	13.0 % Stammwürze / °Plato
IBU: Bittereinheiten	Ca. 35 - 38 IBU
EBC: Bierfarbe	4 - 7 EBC
Beschreibung:	Feinherbes, edles Hopfenaroma, schlankes Geschmacksprofil, erfrischend, süffig und bekömmlich

Ich garantiere für die Einzigartigkeit sowie handwerkliche Herstellung meiner Biere.

Euer Braumeister Werner Menet

