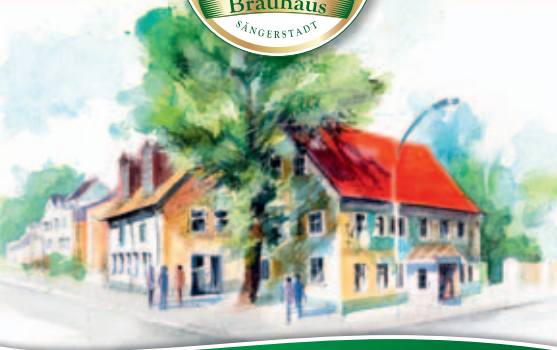


Hefeweizen Hell



Finsterwalder Brauhaus

Sonnewalder Straße 13 | 03238 Finsterwalde

Telefon: 03531 2286 | Fax: 03531 709938

www.finsterwalder-brauhaus.de

Beschreibung:

obergärig

Farbe: helles bis kräftiges gelb

Geschmack und Geruch: fruchtig, bananig

Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken- oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein

Wird mit mindestens 50 % Weizenmalz hergestellt

Die Hopfengaben sind relativ gering,
Hopfengeschmack und -geruch fehlen

Das Bier ist hoch vergoren und hat einen hohen Kohlensäuregehalt

Die Vollmundigkeit ist sehr stark ausgeprägt

Dieses Bier kann eine Hefetrübung aufweisen

Analytik:

Stammwürze: 11,0...14,0° Plato

Extrakt scheinbar: 2,0...4,0° Plato

Alkohol: 4,6...5,9 Vol.%

Bittere: 10...20 EBC

Farbe: < 15 EBC