

Biere der Weyermann® Braumanufaktur

Café Abseits - Pödeldorfer Str. 39 – 96052 Bamberg – Tel: 09 51 / 30 34 22

Schlotfegerla®, 5,2% vol. alc., 0,33 l, 3,90 €

Das "Weyermann® Schlotfegerla®" ist der rauchige Bierklassiker der Braumanufaktur der Mälzerei Weyermann® aus Bamberg. Das vollmundige Rauchbier ist schön rauchig, trocken und nicht süß. Die Rauchnoten erhält das Bier vom Weyermann® Rauchmalz, das mit dem Rauch von einheimischem Buchenholz getrocknet wird. Diese feinen und eleganten Rauchnoten zusammen mit den Weyermann® Caramalzen Caramünch® Typ 2 und Carafa® Typ 2, die dem Schlotfegerla® einen ausgeprägten Caramelmalzgeschmack verleihen, machen das klassische Weyermann® Bier zu einer harmonischen und charaktervollen dunklen Rauchbierspezialität.

Constantin's Citra Weisse, 3,0% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Weyermann® beschreibt den Sondersud wie folgt: "Im Glas leuchtet es wunderschön bernsteinfarbn und ist mit einer feinen, weißen Schaumkrone bedeckt. In die Nsse steigen sofort unzählige Fruchtaromen, besonders Noten von Zitrus und Holunderblüten werden deutlich. Diese Eindrücke werden durch die spezielle amerikanische Hopfensorte Citra verliehen, welche ebenso im Geschmack dominieren und sich bei jedem Schluck mehr und mehr entfalten. Die fruchtigen Hopfen- und Hefennoten weden durch die sorgsam ausgewählten Spezialmalze in dem angenehm schlanken Bier hrovorragend ausbalanciert. Diese harmonische Komposition wird durch eine angenehme Bittere abgerundet." Hopfen: 20 BE (Citra Hopfen, 10 BE zu Beginn der Kochzeit, 10 B in Whirlpool vorgelagert). Stammwürze: 7,5° P. Constantin ist der Vorname des Braumeisters der Weyermann® Braumanufaktur.

Sabine's Coconut Dream, 6,0% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Der "Weyermann® Sabine's Coconut Dream" wurde erstmals für eine Geburtstagsfeier von Sabine Weyermann im Juni gebraut und, weil es so gut angewkommen ist, nachgebraut. Er hat eine tiefdunkelbraune Farbe und einen beigen Schaum. Das Kokosaroma stammt von gemahlenden Kokosflocken, das Schokoladenaroma durch eine geschickte Auswahl an Malzen.

India Pale Ale, 6,9% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

"Das IPA ist ein helles, obergäriges Bier, das neben einer angenehmen Vollmundigkeit und einer kräftigen Bittere ein feines Grapefruitaroma durch die Verwendung von amerikanischem Cascade Hopfen aufweist." (Quelle: Weyermann®). Stammwürze: 16,0%. Maischverfahren: Single Step Infusion. Bitterhopfen Columbus, Aromahopfen Cascade.

Rye PA, 7,0% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Weyermann® schreibt dazu: "Warum nicht mal ein Roggenbier mit einem IPA kreuzen? Das alte Getreide Roggen bringt dem trendigen Bier einen ganz eigenen Charakter, der durch den fruchtigen Hopfen eine besonders erfrischende Note erhält. Heraus kam ein Bier in leuchtendem Kupfer und kompaktem Schaum. Die kreative Hopfung bringt überwältigende Aromen von Südfrüchten, Citrus, Mandarine und Papaya in das Bier ein. Es lässt sich fast etwas Weiniges erkennen. Der schlanke Körper unterstreicht die ausgewogene Hopfenbittere und bringt deren fruchtigen Charakter noch mehr zur Geltung. Im Abgang überrascht die Bierspezialität mit einem weichen Mundgefühl, dass in einem leichten Mandelgeschmack endet.", Hopfengaben 60 BE: Greenbullet, Chinnok, Citra®.. Kalthopfung: Cascade, Citra®, Galaxy, Pacifica.

Bamberger Hofbräu® Exquisator, 6,5% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Der "Bamberger Hofbräu® Exquisator" aus der Weyermann® Braumanufaktur ist ein kastanienbrauner Doppelbock, der mit einer angenehmen Kombination von Karamell- und Malznoten überzeugt, die von den leicht kräuterartigen Aromas des Hopfens abgerundet sind. Der malzaromatische Körper und die ausgewogene Hopfenkomposition sorgen für ein einzigartiges Mundgefühl, der Abgang lädt ein zum Nachtrinken.