

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.

RyePA, 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.

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.

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

Weyermann® schreibt darüber: „Bis zum Boom der untergärigen, hellen Bier mit der Erfindung des Pilsener gehörte das Schwarzbier zu den meistgetrunkenen Bieren in Deutschland. Mit der Verbreitung der Dortmunder Export und Pilsener Biere wurde das malzkräftige Gebräu weitgehend verdrängt. Doch mit dem Trend zu regionalen Spezialitäten kehrte das Schwarze zurück an den Stammtisch.“

Das "Bamberger Hofbräu® Schwarzbier" aus der Weyermann® Braumanufaktur hat eine tiefdunkle Farbe durch den Einsatz ausgewählter Weyermann® Spezialmalze, die ihm auch einen ausgewogenen Röstmalzcharakter verleihen. „Noch vor dem ersten Schluck begrüßt Sie eine cremige Schaumkrone sowie Aromen von Kakao, Kaffee und gerösteten Nüssen. Der ausgewogene Kohlensäuregehalt belebt die Zunge und lässt Sie die Vielfalt von Honig-, Karamell- und Toffeenoten erleben, deren schlanker Abgang zum Weitertrinken anregt.“ Hopfen: 25 BE (Perle, Spalter Select).

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.