

Berliner Weisse 2018

Varianten

Sour Fruit Ale Mango und Mango/ Maracuja

Berliner Weisse Himbeer, Waldmeister, Holunder

Gesamtvolumen 25 L
 Farbe: 9 EBC
 Bitter: 7 IBU
 Würzekonzentration: 18 %mas für den Hauptsud
 Alkohol: 5,9% / 5,3% ABV
 Brautag: 11.5.2018
 Abfüllung: 30.5.2018

Schüttung Gesamt:8,0 kg	5,0 kg Pilsner Malz (63%) / 4 EBC 3,0 kg Weizenmalz hell (37%) / 4 EBC
Hauptguß	20 L
Nachguß	Ca. 15 L + 15L Glattwasser-Reserve
Einmaischen	40°, nur Weizenmalz, 10min auf 57° hochheizen, , restliche Schüttung zugeben
Eiweißrast	57°, 10 Min
1. Dekoktion	Dickmaische auf 67°(5 Min). 72°(5 Min.) erhitzen, kochen (5 Min) Hauptmaische damit auf 65°, bringen, 45 min Rast
2. Dekoktion	Dünnmaische ziehen, kochen; Hauptmaische damit auf 72° erhitzen, 20 Min bis Iod neutral
Abmaischen	78°, 30 min. Läuterruhe
Vorderwürze: > 20 %mas	Vorderwürze mit Glattwasser auf 16% mas einstellen;
Kochzeit	30 min
Hopfen	3g Columbus; (14,5 % α)
Whirlpool	Ausschlagwürze: :18 %mas; V= 15L → Sour Fruit Ale
	Berliner Weisse
Restliche Würze	Mit Glattwasser auf 6% mas/mas einstellen
Kochzeit	30 Min
Hopfen	6,5g Columbus
Whirlpool	Ausschlagwürze: :7,5 %mas; V= 25L
Milchsäurestarter, Beide Ansätze 4 Tage bei RT, dann 2 Tage bei 25 -35°Tag 25° fermentieren Würzekonzentration: BW: 5,8	
Hefezugabe und Aufteilung: Fr.18.5.2018	BW:Safale US05 SFA: Zymoferm Alt / Kölsch / Ale & Co

Zusätze Sour Fruit Ale: 1500g Mangopüree + 250g Malzextrakt + 500g Zucker Würzekonz: : 11,5% mas nach Zugabe: 18% mas	
Berliner Weisse: nach Hefezugabe auf 4 Gärgefäße verteilt Würzekonz: 7,5% mas	
Berliner Weisse	Würzekonz: 7,5% mas
Berliner Weisse Himbeer	+ 500g Himbeeren; Anstellwürze 7% mas
Berliner Weisse Waldmeister	+0,5L Waldmeistersirup + 2L Wasser, Anstellwürze: 8% mas
Berliner Weisse Holunder	+0,5L Holunderblütensirup + 2L Wasser, Anstellwürze: 8% mas
Abfüllung	Restwürze BW natur: 1.7% mas → 3% ABV V= 5,5L
	BW Himbeer: 2%mas → 3 % ABV
	BW Waldmeister: 1,0%mas → 3,5 % ABV V= 5,5L
	BW Holunder: 1,0 %mas → 3,5 % ABV V= 5,5L
	Sour Fruit Ale Mango: 6,0 %mas →6,5 % ABV V=11,4 L Aufteilen: Mango Sour: 6,7L + 15 mL Milchsäure + 57g Zucker Sour Fruit Ale Mango/ Maracuja 6,7 L + 50g Maracuja gefriergetrocknet – 57g Zucker
Carbonisierung	Gärtemperatur 22°g ° Mit 8,7 g Zucker/L auf 6g CO ₂ /L

Ergebnisse:

1. Der Milchsäurestarter wurde leider durch Wildhefen kontaminiert, die die die Bierqualität beeinträchtigt haben. Diese führten zu einem deutlich wahrnehmbaren Fehl aroma.
2. Auch weitere Sude wurden kontaminiert, da sich die Hefen in den Gäreimern festgesetzt hatten, so dass alle Gärgefäße ersetzt werden mussten.
3. Trotzdem gab es einige Erkenntnisse aus dem Experiment:
 - Himbeerweisse:** Dosierung der Himbeeren genau richtig; knochentrocken mit schönem Himbeeraroma;
 - Holunder:** passt gut, zartes Holunderblütenaroma, Dosis kann noch erhöht werden;
 - Waldmeister:** deutliches Aroma. Aber etwas bitter.
 - Mango:** sanft, cremig-fruchtig; leide hat sich das Fehl aroma mit der höheren Würzekonzentration ins Unerträgliche verstärkt
 - Mango-Maracuja:** wirkt frischer als Mango pur.