

## 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 → <b>Sour Fruit Ale</b>
	<b>Berliner Weisse</b>
<b>Restliche Würze</b>	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: Zymoform Alt / Kölsch / Ale & Co

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