

Mango macht lustig (#39)

Berliner Weisse



| | | |
|-------------------------|------|---------|
| Braudatum | | |
| Menge | 25,0 | Liter |
| Stammwürze | 14,5 | °P |
| Zusätze Gärung | 2,0 | °P |
| Bittere | 6 | IBU |
| Farbe | 7 | EBC |
| Alkohol | 6,1 | %vol |
| CO ₂ -Gehalt | 6,5 | g/Liter |
| Reifezeit | 30 | Wochen |

Bemerkung

Berliner Weisse mit Mango

Bei 12° Plato erreicht man 5,2%vol. Das Mangopüree wird die Stammwürze etwas heben weil der Zuckergehalt höher ist als in der Würze. Man wird vielleicht bei etwa 5,4%vol herauskommen.

Karbonisieren mit Zucker wie bei Unverweischelbar

Zutaten



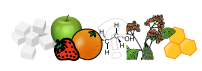
| | | |
|--------------------|-----------------|--------------------------|
| STAMAG Weizen hell | 1,60 kg (29,6%) | <input type="checkbox"/> |
| STAMAG Pilsner | 1,80 kg (33,3%) | <input type="checkbox"/> |
| Weizenflocken | 1,00 kg (18,5%) | <input type="checkbox"/> |
| Weyermann CARAPILS | 1,00 kg (18,5%) | <input type="checkbox"/> |



| | | |
|-------------|-------|--------------------------|
| Aurora (AT) | 8,6 g | <input type="checkbox"/> |
| (6,7%) | | |



| | | |
|---|---|--------------------------|
| White Labs WLP630 Berliner Weisse Blend | 1 | <input type="checkbox"/> |
|---|---|--------------------------|



| | | |
|-------------------------|---------|--------------------------|
| Reisspelzen | 90,00 g | <input type="checkbox"/> |
| Laktose Mangrove Jack's | 0,20 g | <input type="checkbox"/> |
| Mangopüree | 3,00 kg | <input type="checkbox"/> |
| Irish Moss | 3,00 g | <input type="checkbox"/> |



Würflach

| | Hauptguss | Nachguss | Gesamt | | |
|---|-----------|----------|--------|----|--------------------------|
| Wasser | 26,5 | 6,1 | 32,58 | L | <input type="checkbox"/> |
| Milchsäure (80%) | 4,06 | 0,94 | 5,00 | mL | <input type="checkbox"/> |
| Phosphorsäure (75%) | 4,06 | 0,94 | 5,00 | mL | <input type="checkbox"/> |
| Calciumchlorid-Dihydrat (CaCl ₂) (100%) | 2,44 | 0,56 | 3,00 | g | <input type="checkbox"/> |

Speidel Braumeister 20L Plus

Maischen

| | | |
|----------------|-------------------------------------|--|
| Malz | STAMAG Weizen hell | 1,60 kg (29,6%) |
| | STAMAG Pilsner | 1,80 kg (33,3%) |
| | Weizenflocken | 1,00 kg (18,5%) |
| | Weyermann CARAPILS | 1,00 kg (18,5%) |
| | Gesamtschüttung | 5,40 kg |
| Zusätze | Reisspelzen | 90,00 g |
| Hauptguss | 26,5 Liter | ↑ 29,1 cm ↓ 15,9 cm |
| Maischevolumen | 30,5 Liter | ↑ 33,6 cm ↓ 11,4 cm |
| Maischplan | Einmaischen | 26,5 Liter Wasser auf 62°C erhitzen und 5,40 kg Malz (20°C) zuschütten. Temperatur von 59°C 4 min halten. |
| | Maltoserast (1. Verzuckerung) | Maische auf 62°C erhitzen und 35 min halten. |
| | Zwischenrast | Maische auf 66°C erhitzen und 20 min halten. |
| | Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung) | Maische auf 71°C erhitzen und 20 min halten. |
| | Abmaischen | Maische auf 78°C erhitzen und 1 min halten. |
| Jodprobe | dunkelviolett/schwarz | reichlich unvergärbare Stärke |
| | orange/braunrot | kaum noch unvergärbare Stärke |
| | gelb/hellorange | fertig (jodnormal) |

Läutern

| | | |
|--------------|---|--|
| Vorbereitung | Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft. | |
| Nachguss | 6,1 Liter | |
| Läutern | Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen. | |

Würzekochen

| | | |
|----------------------------|--|--|
| Aufheizen | Würze auf 100°C erhitzen. | |
| Stammwürze bei Kochbeginn | ____ °P/°Brix | Zielwert: 11,4°P / 11,7°Brix / mit Zusätzen: 11,4°P / 11,7°Brix |
| Würzmenge bei Kochbeginn | ____ Liter bei ____ °C | Zielwert: 27,4 Liter bei 20°C / 28,5 Liter bei 100°C , ↑ 31,4 cm , ↓ 13,6 cm |
| Hopfen | Aurora (AT) (6,7%) | 8,6 g nach 0 min zugeben (Kochdauer 60 min) |
| Zusätze | Laktose Mangrove Jack's | 0,20 g nach 50 min zugeben (Kochdauer 10 min) |
| | Irish Moss | 3,00 g nach 50 min zugeben (Kochdauer 10 min) |
| Kochdauer | 60 min | |
| Stammwürze bei Kochende | ____ °P/°Brix | Zielwert: 12,5°P / 12,9°Brix |
| Würzmenge vor Hopfenseihen | ____ Liter bei ____ °C | Zielwert: 25,0 Liter bei 20°C / 26,0 Liter bei 100°C , ↑ 28,7 cm , ↓ 16,3 cm |
| Whirlpool | Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat. | |
| Nachisomerisierung | Dauer 4 min | |

Anstellen

| | | |
|-----------------------------|---|------------------------------|
| Hopfenseihen | Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen. | |
| Stammwürze Anstellen | ____ °P/°Brix | Zielwert: 12,5°P / 12,9°Brix |
| | Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen. | |
| Würzmenge nach Hopfenseihen | ____ Liter | |
| Wassermenge für Verdünnung | ____ Liter | |
| Anstellmenge | ____ Liter | |

Gärung

| | | |
|------------|---|-------------------------------|
| Hefe | White Labs WLP630 Berliner Weisse Blend | 1 Einheit(en) zugeben. |
| Belüften | Die Würze gut belüften. | |
| Zusätze | Mangopüree | 3,00 kg nach 2 Tag(e) zugeben |
| Gärverlauf | Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten. | |

