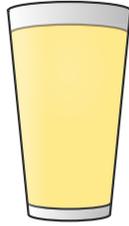


Mango macht lustig (#39) Berliner Weisse



Braudatum		
Menge	25,0	Liter
Stammwürze	14,5	°P
Zusätze <i>Gärung</i>	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 Unverweichselbar

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.	

