

Wolfsmagen

Fruit Beer (20 A)

Type: All Grain

Batch Size: 19,00 l

Boil Size: 25,00 l

Boil Time: 60 min

End of Boil Vol: 22,50 l

Final Bottling Vol: 17,60 l

Fermentation: Ale, Two Stage

Date: 04 Mar 2015

Brewer: Daniel

Asst Brewer:

Equipment: Electric Urn - BIAB

Efficiency: 70,00 %

Est Mash Efficiency: 77,4 %

Taste Rating: 30,0



Taste Notes: Rotkäpchen ging zum Beerensammeln in den Wald. Als sie nach zwei Tagen nicht zurückgekommen war, schicken die Leute den Jäger in den Wald. Er erschoss den Wolf und brachte ihn unter Jubel zurück. Doch als die Dorfgemeinschaft in schrecklicher Erwartung den Wolf ausweidete purzelten nur Himbeeren aus seinem Magen. Der Wolf war Frutarier und Rotkäpchen hatte einfach nur die Schnauze voll vom Dorfleben.

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
2300,00 g	Pale Malt, Maris Otter (5,9 EBC)	Grain	1	74,2 %
400,00 g	Caramel/Crystal Malt - 10L (19,7 EBC)	Grain	2	12,9 %
400,00 g	Vienna Malt (6,9 EBC)	Grain	3	12,9 %
35,00 g	Hallertauer Mittelfrueh [3,00 %] - Boil 60,0 min	Hop	4	15,2 IBUs
0,25 tsp	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	5	-
10,00 g	Hallertauer Mittelfrueh [3,00 %] - Boil 5,0 min	Hop	6	0,9 IBUs
1,0 pkg	SafAle English Ale (DCL/Fermentis #S-04) [23,66 ml]	Yeast	7	-
2,00 kg	Raspberry (Secondary 10,0 days)	Flavor	8	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,035 SG

Est Final Gravity: 1,009 SG

Estimated Alcohol by Vol: 3,5 %

Bitterness: 16,0 IBUs

Est Color: 8,7 EBC

Measured Original Gravity: 1,034 SG

Measured Final Gravity: 1,009 SG

Actual Alcohol by Vol: 3,3 %

Calories: 312,9 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Medium Body

Sparge Water: 15,49 l

Sparge Temperature: 75,6 C

Adjust Temp for Equipment: FALSE

Total Grain Weight: 3100,00 g

Grain Temperature: 22,2 C

Tun Temperature: 22,2 C

Mash PH: 5,20

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 8,08 l of water at 73,1 C	66,7 C	60 min
Mash Out	Add 4,53 l of water at 93,7 C	75,6 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 15,49 l water at 75,6 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle

Pressure/Weight: 138,86 g

Keg/Bottling Temperature: 21,1 C

Fermentation: Ale, Two Stage

Volumes of CO2: 2,8

Carbonation Used: Bottle with 138,86 g Corn

Sugar

Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 18,3 C

Notes

Batch 1:

Bratag: 8.3.2015, anstatt Irisch Moss wurde Protafloc verwendet, OG 1,034, 16.5 Liter in Gährbottich

Primary Gährung war nach drei Tagen durch.

12.3.2015: 2 Kilo gefrorene Himbeeren wurden im Mixer gemust und in den Gährbottich gegeben, wunderbarer Himbeergeruch, Gährung ist schnell wieder in Gang gekommen.

21.3.2015: 15,5 Liter wurde abgefüllt. 125g Zucker für Karbonisierung hinzugegeben. Geschmacksprobe: schöner, trockener Himbeergeschmack, nicht zu süß. Schmeckt super!

4.4.2015: Das erste Mal getestet. Super leckeres Fruchtbier. Klares Himbeeraroma mit leichtem Caramellgeruch. Geschmackt ist schön trocken und sauer, auf keinen Fall zu süß. Echt erfrischendes Sommer-Fruchtbier!

Created with [BeerSmith](#)