

WeinBier(Wilder Bierling) (#178) Früchtebier



	Sud	Rezept			
Menge	38.9	36.0	l	Brauanlage	Heinz Keller
Stammwürze	15.6	14.0	°P		50l
Alkohol	8.6	5.8	%	Braudatum	30.10.23
Bittere	19	20	IBU	Abfülldatum	11.11.23
Farbe	8	8	EBC	Reifezeit	72 Wochen
CO ₂ -Gehalt	1.7	5.5	g/l		
Sudhausausbeute	85.9	---	%		
Effektive	79.4	65.0	%		
Sudhausausbeute					
Vergärungsgrad	94	75	%		

Bemerkung

Rezept aus MaischeMalzundMehr **Autor:** GBB **Datum:** 06.11.2021 **Sorte:** Frucht-, Gewürz- und Kräuterbiere Grape Ale - wild vergoren mit Traubenmaische (weiß) Der Schaum ist sehr fein und nicht sehr stabil. Geschmacklich befindet man sich zwischen neuem Wein und Bier. Dominieren tut zuerst die Säure von den Trauben und später kommt eine durchaus getreidige Biernote durch. Anmerkung vorab: Dieses Bier ist mit den wilden Hefen aus der Traubenmaische vergoren und deshalb leider nicht reproduzierbar. Ich habe allerdings nicht viel zu diesem Thema gefunden und möchte es deshalb gerne mit Euch teilen. Da die Brühe etwas dickflüssig und inhomogen war, sind die Messungen evtl. nicht auf die Goldwaage zu legen. Nun aber zum Ablauf: - Maischen, Läutern und Würzekochen liefen ab wie normal. - Nun wurde die Würze auf ca. 23 °C runtergekühlt. - Ich habe dann die Trauben aus unserem Garten vorsichtig abgezopft und von sonstigen Verunreinigungen befreit. Abgewaschen habe ich sie natürlich nicht. - Anschließend wurden sie zerquetscht. - Da dieses Jahr nicht das beste Traubenjahr war, musste ich etwas Zucker hinzufügen, um die Maische auf ca. 14 BRIX zu bringen. In meinem Fall waren es gute 100g. - Nun wurde Würze und Traubenmaische gemischt und in den Fermenter verbannt bei 21°C. - Erst nach 2 Tagen setzte die Gäraktivität ein. Ab da ging es aber konstant und gemütlich voran. - Am 5. Tag holte ich das Jungbier von den Trauben und packte es wieder zurück in den Fermenter weiterhin bei 21°C. (Messung: 7°P) - Am 12. Tag habe ich abgefüllt (Messung: 3°P) Nach weiteren 4 Wochen Reifung beginnt nun die Dezimierung. Fazit: Das Bier schmeckt mir sehr gut, allerdings trinkt man davon nicht sehr viel, da es doch etwas kantig ist mit seinem "Mostcharakter". Wir haben es zum Zwiebelkuchen getrunken und da hat es wie derartige Getränke gut hingepasst. Vor allem aber hat mich die Tatsache fasziniert, dass ohne die Zugabe von speziellen Hefen so ein Getränk entstehen kann. Viel Spaß beim Ausprobieren.

Rivolta Weinbier <https://chiantibrewfighters.it/le-birre/>

La Rivolta

ITALIENISCHES TRAUBENBIER – 10,5 % Vol

Geduldige Forschung und Ausgewogenheit zwischen Gersten- und Sangiovese-Most (30 %). Sechs Monate im Stahl, sechs Monate im Barrique, ein Jahr in der Flasche. Intensiv, komplex, harmonisch. Eine organoleptische Reise durch Weinberge, Keller und Gerstenfelder.

Erhältlich in einer 75-cl-Flasche 16.- Euro

Grundbier Wilder Bierling MMum

https://www.maischemalzundmehr.de/index.php?inhaltmitte=rezept&id=1575&suche_begriff=Wein&factoraw=20&factorsha=65&factorhav=14.5&factorha1=14.5

Ich werde es mit Lallemand Belle Saison vergären.

6 Monate Reifen 1 bar

6 Monate im Barrique

6 Monate aufkarbonisiert

Ich habe Würze aufgeteilt 18 + 18 Liter, 5 Kg dunkle Trauben von Pergola, X kg weisse trauben von Geländer.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Pilsener Malz (Weyermann)	3	50.0	3.79
Wiener Malz 2022	8	20.0	1.52
Münchner Malz Typ I	15	11.5	0.87
Spitzmalz Bestmalz (Spitzmalz)	4	10.0	0.76
Haferflocken	1	8.5	0.65
Gesamtschüttung			7.58

	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Mosaic	Vorderwürze	11.6	60	19.9
Mosaic	Kochen	14.5	0	11.9

	Menge [l]
Hauptguss	27.89
Nachguss	17.39
Gesamtmenge	45.28

	Zugabe nach [Tage]	Menge
Lallemand Belle Saison 2023	2	2

	Zeitpunkt	Menge
Traubenmaische Gärung, Zugabe nach 4 Tag(e), für 8 Tag(e)		11.00 kg
Zucker Gärung, Zugabe nach 0 Tag(e)		0.36 kg

Maischplan		
	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	53	10
1. Rast	63	30
2. Rast	72	30
Abmaischen	78	1