

Grape Ale 26 (#205) Fruchtbier



Braudatum		
Anlage	50 Liter	
Menge	40,0	Liter
Stammwürze	14,0	°P
Zusätze Gärung	1,0	°P
Bittere	20	IBU
Farbe	7	EBC
Alkohol	5,8	%vol
CO ₂ -Gehalt	5,5	g/Liter
Reifezeit	72	Wochen

Bemerkung

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

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

Ich Heinz, werde es mit Lallemand Belle Saison ansetzen und die Trauben erst dazu geben, wenn der Gärprozess stark eingesetzt hat. Geplant sind 12 Kg Traubenbeeren für die 40 Liter.

6 Monate Reifen 1 bar
6 Monate aufkarbonisiert

Zutaten



Bohemian Pils	4,56 kg (50,0%)	☐
Wiener Malz	1,82 kg (20,0%)	☐
Münchner Malz 1 (Münchner Malz Typ I)	1,05 kg (11,5%)	☐
Carapils (Karamellmalz Pils)	0,91 kg (10,0%)	☐
Haferflocken	0,78 kg (8,5%)	☐



Mosaic	22,3 g	☐
Mosaic	13,4 g	☐



Lallemand
Belle Saison 2 ☐



Traubenmaische	12,22 kg	☐
Zucker	0,40 kg	☐



	Hauptguss	Nachguss	Gesamt		
Wasser	29,2	21,6	50,76	L	☐

50 Liter

Maischen

Malz	Bohemian Pils	4,56 kg (50,0%)
	Wiener Malz	1,82 kg (20,0%)
	Münchner Malz 1 (Münchner Malz Typ I)	1,05 kg (11,5%)
	Carapils (Karamellmalz Pils)	0,91 kg (10,0%)
	Haferflocken	0,78 kg (8,5%)
	Gesamtschüttung	9,12 kg
Hauptguss	29,2 Liter	↑ 28,7 cm ↓ 1,0 cm
Maischevolumen	36,0 Liter	↑ 35,4 cm ↓ -5,7 cm
Maischplan	Einmaischen	29,2 Liter Wasser auf 57°C erhitzen und 9,12 kg Malz (20°C) zuschütten. Temperatur von 53°C 10 min halten.
	1. Rast	Maische auf 63°C erhitzen und 30 min halten.
	2. Rast	Maische auf 72°C erhitzen und 30 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	21,6 Liter	
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.	

Würzekochen

Vorderwürzehopfung	Mosaic (11,6%)	22,3 g
Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze bei Kochbeginn	___ °P/°Brix	Zielwert: 12,4°P / 12,8°Brix
Würzmenge bei Kochbeginn	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 42,0 Liter bei 20°C / 43,7 Liter bei 100°C , ↑ 43,0 cm , ↓ -13,3 cm
Hopfen		
Kochdauer	60 min	
Stammwürze bei Kochende	___ °P/°Brix	Zielwert: 13,0°P / 13,4°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	___ Liter bei ___ °C	Zielwert: 40,0 Liter bei 20°C / 41,7 Liter bei 100°C , ↑ 40,9 cm , ↓ -11,2 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 15 min	
	Mosaic (11,6%)	13,4 g 0 min nach Kochende zugeben

Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	___ °P/°Brix	Zielwert: 13,0°P / 13,4°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge nach Hopfenseihen	___ Liter	
Wassermenge für Verdünnung	___ Liter	
Anstellmenge	___ Liter	

Gärung

Hefe	Lallemand Belle Saison	2 Einheit(en) nach 2 Tag(e) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Zusätze	Traubenmaische	12,22 kg nach 4 Tag(e) zugeben und nach 8 Tag(e) entnehmen
	Zucker	0,40 kg nach 0 Tag(e) zugeben
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	