

BRAUREZEPT

KATY BERRY - CATHARINA SOUR

Catharina Sour ist eine aus Brasilien stammende Weizenbier-Variante, die sich durch eine erfrischende Säure und die Zugabe von Früchten auszeichnet. Die Weizenbier-Basis verleiht dem Bier einen schlanken Körper während Lallemands Philly Sour Hefe für die notwendige Säure sorgt. Für maximales Fruchtaroma werden Früchte nach Wahl (Beeren, tropische Früchte) nach Gärrende in den Gärtank gegeben.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 11,3° Plato
- Bittere: ca. 10 IBU
- Alkohol: ca. 4,8 % Vol.
- Hauptguss 50 Liter
- Nachguss 18 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter
- Gärtemperatur 22 - 27 °C
- Reifezeit 3 Wochen
- Gesamtschüttung 9,6kg

ROHSTOFFE

-  50% Pilsner Malz = 4,80kg
- 50% Weizen Malz = 4,80kg
-  10g Herkules, 17,3%
-  Trockenhefe:
4x Lallemand
WildBrew™ Philly Sour
- Sonderzutat:
2-4kg Beeren, gefroren

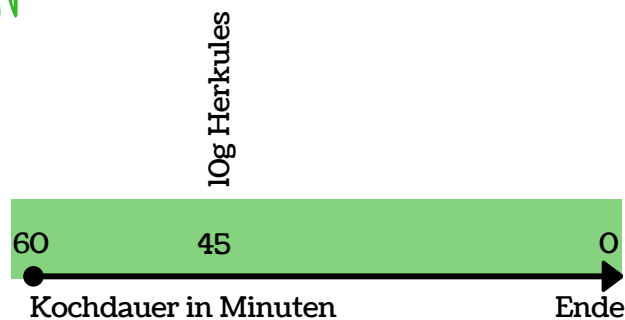
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 67 °C
2. Kombirast bei 67 °C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen 78 °C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. Herkules 10g bei 45min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder direkt auf die Würze aufstreuen.
Empfohlene Gärtemperatur 22-27 °C.

FRUCHTZUGABE

Nach Gärrende ca. 1 - 2kg eingefrorene Früchte auftauen & in den Gärtank geben. Um Probleme beim Abfüllen zu vermeiden musst du die Früchte in einen desinfizierten Maischesack oder in mehrere Hopfensäckchen geben. Darauf achten, dass die Früchte vollkommen im Bier eingetaucht sind. Danach das Bier ausgären lassen (ca. 5-7 Tage) und abfüllen.