


STRAWBERRY FIELDS FOREVER - ERDBEER WIT

Üblich mit Orangenschale und Koriandersamen gebraut, ist unser Strawberry Fields forever eine saisonale Variante des belgischen Bierklassikers Witbier mit Erdbeeren. Spritzig-schlank zu trinken lädt das Erdbeer Wit durch seine herrliche Fruchtnote zum unbeschwertem Biergenuss in der Sonne ein.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 11,3° Plato
- Hauptguss 25 Liter
- Gärtemperatur 18- 26 °C
- Bittere: ca. 15 IBU
- Nachguss 9 Liter
- Reifezeit 3 Wochen
- Alkohol: ca. 4,7 % Vol.
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gesamtschüttung 4,85kg

ROHSTOFFE

 74% Pilsner Malz = 3,6kg
20% Weizenflocken = 1kg
6% CaraHell = 0,25kg



60g Styrian Goldings, 3,2%



Trockenhefe:
1x Fermentis
SafAle™ BW-20

Sonderzutat:
2kg Erdbeeren

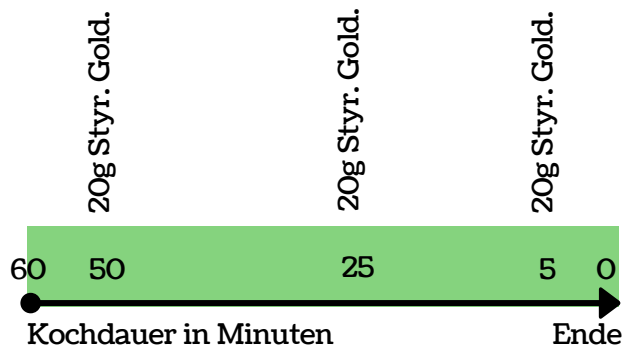
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 10 min
3. Rast bei 67°C für 60 min
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. Styrian Goldings 20g bei 50min
2. Styrian Goldings 20g bei 25min
3. Styrian Goldings 20g bei 5min



GÄRFÜHRUNG & FRUCHTZUGABE

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder direkt auf die Würze aufstreuen.

Empfohlene Gärtemperatur 18 - 26°C.

Nach Gärende 2kg Erdbeeren pürieren, kurz auf 80°C erhitzen, abkühlen lassen & 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. 3-5 Tage) und abfüllen.