



Brygskema

Bazarens Basis Berliner

Detaljer:

Øltype:	Berliner Weisse
Volumen:	20 liter
Farve:	6 EBC
Bitterhed:	7 IBU
Alkohol:	3,3 %
BU:GU:	0,22

Ingredienser:

2 kg	Pilsner Malt
1,5 kg	Lys Hvedemalt
15 g	Cascade humle
1 pk.	US-05 tørgær
4 kg	Selvvalgt Frugtpuré (<i>Ikke inkluderet</i>)

Mæskning

Mæskevand:	16 liter
Temperaturtrin:	68° C i 60 min., efterfulgt af 78° C i 10 min
Eftergydningsvand:	10 liter

Kettle-Souring

Syrnes i brygkedlen i to til fem dage v. stuetemperatur, med 300 gram uvalset bygmalt eller en bakteriekultur. **For forklaring, se side to.**

Kogning

Kogetid:	60 minutter
1. tilsætning:	5 g Cascade @ 30 min.
2. tilsætning:	5 g Cascade @ 20 min.
3. tilsætning:	5 g Cascade @ 10 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.032 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur
Sekundær gæring:	Frugten du skal tilsætte puttes i en gryde, overhældes med kogende vand til det dækker og blendes til en puré. Herefter varmes det op til 85°, hvor det holdes i 15 minutter, for at slå naturlige bakterier og gærceller ihjel. Køl derefter puréen ned til stuetemperatur og put det ned til øllet i gærspanden. Her lader du øllet trække smag og farve fra frugten i yderligere en måned, hvorefter øllet er klar til at blive flasket.
Vægtfylde slut (F.G.):	1.007 SG
Karboneringsukker:	8 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flasgegæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur

Dato for brygning:	Vægtfylde start (O.G.):	Vægtfylde slut (F.G.):	Dato for tapning:
--------------------	-------------------------	------------------------	-------------------

NB! Humletilsætning læses sådan, at når der f.eks. står "@ 40 min." så betyder det at humlen skal koges med de *sidste* 40 min. af den samlede kogetid.

Kettle-Souring

Forklaring

Denne opskrift er en smule speciel, da den bruger en metode der hedder "Kettle-Souring" for at skabe den friske syrlige smag, der kendetegner en Berliner Weisse. Den syrlige smag skabes af bakterier – og hvordan du introducerer disse til denne øl er op til dig.

Den traditionelle og naturlige måde er ved brug af de naturlige bakterier, der gemmer sig på en håndfuld uvalset malt. Det er simpelt og billigt, men man løber en større risiko, da der også kan gemme sig uønskede bakterier på malten.

Den mere sikre, men også dyrere måde, er ved at tilsætte en isoleret bakteriekultur. Fordelen ved dette er at du kan styre nøjagtigt hvilken bakterie du vil tilsætte – og derfor hvilket resultat du vil få.

Fremgangsmåde #1 (Uvalset malt)

Efter endt mæskning og eftergydning pilles malten helt op og kasseres. Herefter smider du ca. 300 gram uvalset malt ned i mæsken, sætter låg på og vikler toppen af din gryde ind i husholdningsfilm, for at holde så meget ilt som muligt ude. Brygger du i et bryganlæg kan du med fordel sætte den til at holde temperaturen på ca. 35 grader, da bakterierne virkelig har gode forhold ved de temperaturer. Lad den stå i to til fem dage, afhængigt af hvor syrligt og funky et resultat du ønsker (smag eventuelt til undervejs, så du har en fornemmelse for udviklingen af syrligheden.) Herefter fortsættes resten af bryggeprocessen fuldstændigt lige som du ellers plejer.

Typen af malt du vælger, er ligegyldigt for resultatet så længe det er uvalset, så jeg ville blot vælge en billig basismalt til formålet.

Fremgangsmåde #2 (Bakteriekultur)

Efter endt mæskning og eftergydning pilles malten helt op og kasseres. Herefter varmes mæsken op til et spilkog, hvor det holdes i 15 minutter, for at slå alle de naturlige bakterier ihjel, så den kultur du selv tilsætter, ikke skal konkurrere mod dem.

Når mæsken igen er faldet ned til alm. stuetemperatur, så tilsætter du din bakteriekultur og rører lidt rundt, men uden at piske ilt ind i opløsning. Herefter sætter du låg på og vikler toppen af din gryde ind i husholdningsfilm, for at holde så meget ilt som muligt ude. Brygger du i et bryganlæg kan du med fordel sætte den til at holde temperaturen på ca. 35 grader, da bakterierne virkelig har gode forhold ved de temperaturer. Lad den stå i to til fem dage, afhængigt af hvor syrligt og funky et resultat du ønsker (smag eventuelt til undervejs, så du har en fornemmelse for udviklingen af syrligheden.) Herefter fortsættes resten af bryggeprocessen fuldstændigt lige som du ellers plejer.

Alle Lactobacillus-kulturer kan klare arbejdet med fine resultater, men jeg har selv haft stor succes med at bruge WLP677 "Lactobacillus delbrueckii"