

La recette de la berliner weisse à la framboise:

10L d'eau (celle de mon robinet toulousain, non modifiée cette fois-ci)

Malt:

- 0,8kg Pale bio Château 8EBC
- 0,8kg malt de blé bio 2EBC
- 0,1kg Caraclair Château 8EBC
- 0,1kg flocons d'avoine bio

Empâtage mono-palier 60-65°C pendant 60mn puis mash-out à 75°C

Rinçage avec 5L d'eau à 75°C

Ebullition 60mn avec ajout de 6g de Cascade 5,5% AA au début

10L en fermenteur à 20°C (DI 1,034), ensemencement avec LALLEMAND Philly Sour

Après 24h, ajout de 1kg de framboises surgelées chauffées à 60°C et mixées en purée

Fermentation 4 semaines puis cold crash au frigo (7°C) pendant une semaine

8L en bouteilles avec ajout de 40g de sucre blond bio (5g/L)

DF 1,004