



*Cri du Cœur*

# BERLINER WEISSE FRAMBOISE CITRON VERT

## RECETTE

Robe rose fuschia et bien opaque, petite mousse rosée. Nez à fond sur la framboise, relevé par une touche de citron vert sur le finish et une pointe lactique apportée par la fermentation bactérienne. En bouche, on a une bière très rafraîchissante, franchement acidulée, sans amertume et avec un bon kick de fruits ! Bref, une bière qui peut plaire à votre pote qui "n'aime pas la bière" !

On va profiter de cette recette pour vous expliquer comment faire une acidification de votre moût avec la méthode safe et clean du "kettle souring".



## LES SPECS

Volume en bouteille	20L
Efficacité	70%
OG	1,042 / 10,5°Plato
FG	1,008 / 2°Plato
IBU	6
ABV	4,5%
EBC	8 (rose)

La recette détaillée en images et les tips de Cyprien, notre brasseur :

[fauvebiere.com](http://fauvebiere.com)



### ARTWORK

by Nicolas Specht  
@nutnutcoco  
@quaffmagazine

### MASH IN - 20L à 66°C

60 min

2,1kg	Malt pale (50%)
2,1kg	Malt de blé clair (50%)
125g	Paille de riz

### MASH OUT - à 78°C

10 min

### RINÇAGE - 13L

### CHAUFFE - 27L à 90°C

5 min

### REFROIDISSEMENT - 40°C

### ACIDIFICATION

12-24h

2,5g	WildBrew Helveticus Pitch
------	---------------------------

### ÉBULLITION - 27L

60 min

4g	Magnum	60 min
----	--------	--------

### FERMENTATION - 22L à 20°C

30 j

1 sachet	Pitch Lallemand LalBrew BRY-97	Jour 0
2,5kg	Purée de framboise	Jour 5
40cL	Jus de citron vert	Jour 5
Cold Crash - le plus proche de 0°C		Jour 15
Embouteillage - 2,5 vol. de CO <sub>2</sub>		Jour 30

### DRINK FRESSSSSSH !

