



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Amber Beer



Stamwort: 14 – 16° Plato

Alcohol: 6 - 7 %

Kookkleur: 50 EBC

Bitterheid: 22 -27 IBU

Kenmerken

Dankzij het combineren van de mout Château Abbey® en de moutsoort Munich Light® heeft dit bier een warm mondgevoel van wijn en de frisheid van bier.



Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting®.

Let op: dit recept is slechts een richtlijn.

Mogelijk moeten er enige wijzigingen worden aangebracht om te voldoen aan de verschillende technologieën, efficiënties en ingrediënten, zoals droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.

Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres:
info@castlemalting.com

Bier recept

INGREDIËNTEN/HL (1 hectoliter = 100 liters)



MOUT

Château Pilsen 2RS	15 kg / hl
Château Munich Light	7.5 kg / hl
Château Abbey® of Château Cara Ruby®	2.5 kg / hl



HOPS

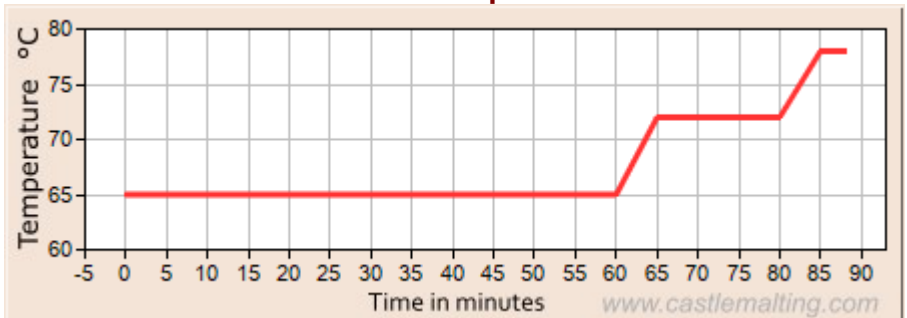
Saaz	75 g / hl
Hallertauer Mittelfruh	25 g / hl



GISTEN

Safbrew S-33	50 - 80 g / hl
--------------	----------------

Inmaisch temperatuur



Stap 1: Inmaischen

- Inmaishen bij 65°C en rust gedurende 60 minuten
- Rust bij 72°C gedurende 15 minutes
- Rust bij 78°C gedurende 2 minuten

Stap 2: Filtratie

Scheid de wort uit de verbruikte graan bij 78 ° C

Stap 3: Koken

Duurtijd: 1.30 uur

- Temperature 100°C
- Na 15 minuten Saaz toevoegen en na 80 minuten Hallertauer Mittelfruh en suiker indien nodig.
- Verwijder de troebelheid

Stap 4: Koelen 23 - 24°C

Stap 5: Vergisten 26 – 27°C

Stap 6: Lageren 2 dagen bij 12 ° C en dan 2 weken bij 0-1 ° C