Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

BELGISCHE SAISON

Bier recept



ABV	6.5%	Kleur	9 EBC	Bitterheid	30 IBU

Beschrijving:
Dit bier, dat gewoonlijk "Farmhouse Ale" wordt genoemd, is een verfrissend bleek bier met een hoog koolzuurgehalte, fruitig, kruidig en vaak geconditioneerd op de fles. Begon als een pale ale, gebrouwen in de koelere, minder actieve maanden in boerderijen in Wallonië, het Franstalige gebied van België, en bewaard om te drinken in de zomermaanden.

Serveer:
Glas: Tulp Bier Glas

Temperatuur: 6 - 8°C

BROUWER'S TIP
Belgische Saison is een geweldige bierstijl om het gistpotentieel te verkennen. Speel ermee om de verschillende aroma's te ontdekken die deze soort kan produceren.

Castle Malting S.A.,

94 rue de Mons,

7970 Beloeil, Belgium

Tel: +32 (0) 87 66 20 95

info@castlemalting.com

www.castlemalting.com

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

RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	80% / 16.6 kg
Château Cara Clair®	10% / 2.1 kg
Château Wheat Blanc®	10% / 2.1 kg
HOP	
Magnum (12.0% aa)	21 IBU / 60 g
Aramis (7.0% aa)	3 IBU / 70 g
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU / 60 g
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU / 30 g
GIST	
SafAle BE-134	70 g

Inmaisch temperatuur



STAP 1: MAISCHEN
Maisch en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.8 L/kg

Maisch-in op 63°C

Rust 45min op 63°C

Verhoog tot 72°C met 1°C/min

Rust 20min op 72°C en doe de **Jodiumtest**

Verhoog tot 78°C met 1°C/min

Rust 2min op 78°C om uit te **maischen**.

Als het maischen klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

STAP 2: KOKEN
Kook 75min.

Hop toevoegen 1: Na 15min voeg Magnum toe.

Hop toevoegen 2: Na 70min voeg Aramis, Mosaic en Perle toe.

Whirlpool om het draft te verwijderen

Totaal evap	7.5%	Batch grootte	100L	OG	13.5°P	Efficiëntie	85%

STAP 3: FERMENTATIE EN RIJPING
Koel het wort af tot 22°C en voeg de gist toe.

Vergist bij 22°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 24°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en off-smaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot

8°C en laat het 1 dag rusten. Verwijder de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en laat het 10 dagen rusten.

Attenuatie	88%	FG	1.60°P

STAP 4: KOUDE RIJPING EN VERPAKKING Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot **2,8 volumes CO2**. Het bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan! *Voor hergisting op fles raden we aan om brouwsuiker en SafAle F-2 toe te voegen.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB