Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

4 GRANEN BIER

Bier recept



ABV	8.5%	Kleur	12 EBC	Bitterheid	25 IBU

Beschrijving:
Een zachtbitter bier met een korte en aangename postbitterheid. Een zure noot maakt het bier dorstlessend en onthult een warme afdronk. Dit bier geeft een moutig aroma en aroma's van granen, gebakken brood en biscuit. De smaak is fruitig, bloemig en zelfs licht kruidig.

Serveer:
Glas: Gobletglas

Temperatuur: 4 - 8°C

BROUWER'S TIP
Speel met de percentages van de verschillende mouten in de graanlijst om de smaak van het afgewerkte bier te beïnvloeden.

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	60% / 17 kg
Château Wheat Blanc®	10% / 2.8 kg
Château Spelt Malt	20% / 5.7 kg
Château Oat Malt	10% / 2.8 kg

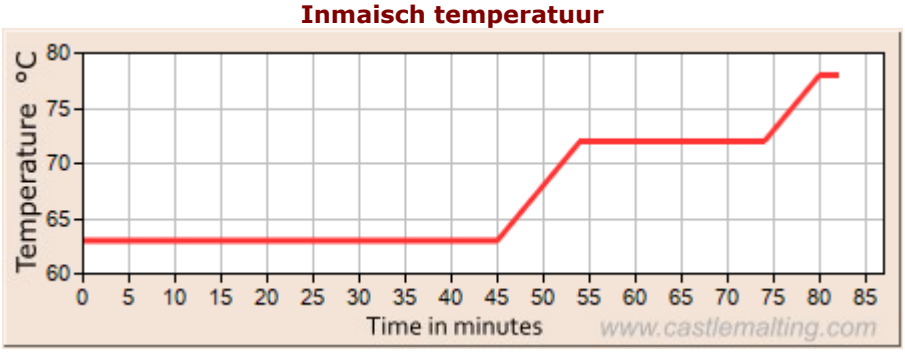
HOP

Perle (8.0% aa)	16.3 IBU / 70 g
Cascade (6.0% aa)	3.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	2.5 IBU / 60 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 g

GIST

SafAle BE-256	70 g

Inmaisch temperatuur



STAP 1: MAISCHEN
Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 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 gedurende 75min.

Hop toevoeging 1: Na 15min voeg Perle toe.

Hop toevoeging 2: Na 65min voeg Cascade, Saaz en Aramis toe.

Whirlpool om de draft e verwijderen

Totaal evap	7.5%	Batch Grootte	100L	OG	17.0°P	Efficientie	80%

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

Vergisting bij 22°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 25°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en smaken verwijderd - ongeveer

7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 ° C en rust u 1 dag en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 12°C en rust 2 dagen. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 7 dagen.

Attenuatie	88%	FG	2.0°P

STAP 4: KOUDE AGING EN VERPAKKING Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot **2,5 volume CO2**. Bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan! *Voeg voor hergisting in de fles brouwsuiker en SafAle F-2 toe.