Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Tripel Blond

Bier recept



ABV	9%	Kleur	15 EBC	Bitterheid	32 IBU

Description
Sterk blond bier, licht goudgeel. Het geeft een moutig aroma, een romig mondgevoel en een delicate zoete smaak met een zachte en matige bitterheid. Zeer evenwichtig en complex. Onthult oranje, rood fruitige, moutige en bloemige smaken met een lange, droge en aangenaam bittere afdronk

Serveer:
Temperatuur: 4 - 8°C

BROUWER'S TIP
Hergist dit bier op fles met SafAle F-2 om het bier te carboniseren en complexer te maken.

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% / 24.0 kg
Château Cara Blond®	10% / 3.0 kg
Château Cara Clair®	5% / 1.5 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1.5 kg

HOP

Polaris (20.0% aa)	20.8 IBU / 35 g
Perle (8.0% aa)	3.2 IBU / 80 g
Cascade (6.0% aa)	3.2 IBU / 100 g
Mosaic (12.0% aa)	4.8 IBU / 80 g

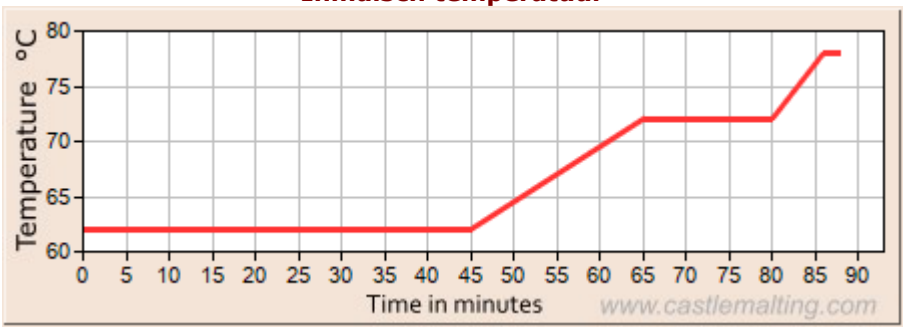
GIST

SafAle BE-256	70 g

SUIKER

Candy Sugar White	0.5 kg

Inmaisch temperatuur



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

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg

Maisch-in op 62°C

Rust 45min op 62°C

Verhoog tot 72°C met 0.5°C/min

Rust 15min 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 toevoeging 1: na 15min voeg Polaris toe.

Hop toevoeging 2: na 70min voeg Perle, Cascade, Mosaic and Kandij suiker toe.

Whirlpool om de draf te verwijderen

Total evap	7.5%	Batch Groote	100L	OG	18.5°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 2°C en rust 10 dagen.

Attenuatie	88%	FG	2.2°P

STAP 4: KOUDE AGING EN VERPAKKING
Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot **2,8 volumes CO2**. Bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

*Voor hergisting in de fles, brouwsuiker en SafAle F-2 toevoegen.