Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Scotch Beer



ABV	4.5%	Kleur	32 EBC	Bitterheid	18 IBU

Beschrijving
Overweldigend moutig, met een rijke en dominante zoete moutsmaak en aroma. Geeft een zachte bitterheid, gebrande koffiearoma met uitgesproken gerookte turfsmaak. Sterke kleur, stabiel, fijn en kleurrijk schuim.

Serveer:
Glas: Tulpglas

Temperatuur: 4 - 8°C

BROUWER'S TIP
Speel met het percentage Chateau Peated voor meer of minder rokerige smaken.

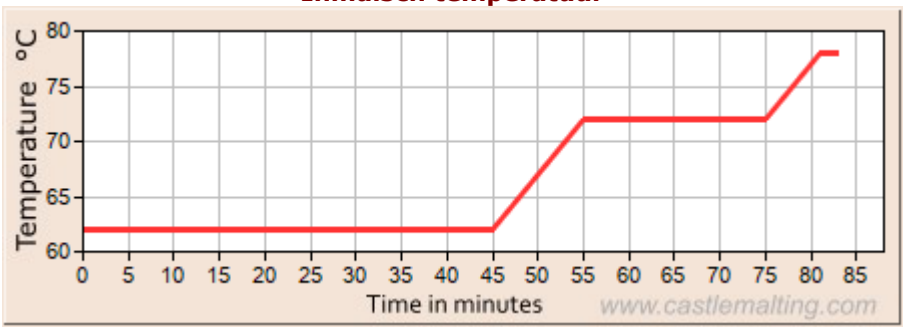
Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting ®.
Let op: dit recept is slechts een richtlijn. Mogelijk moeten er enige wijzigingen worden aangebracht om te voldoen aan de verschillende technologieën, efficiënties en ingrediënten, zoals droog graanextract en hop-alfazuurpercentage. Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres:
info@castlemalting.com

Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	77% / 11.9 kg
Château Roasted Barley	2% / 0.3 kg
Château Wheat Blanc	7% / 1.0 kg
Château Peated	5% / 0.8 kg
Château Cara Ruby®	10% / 1.6 kg
HOP	
Goldings (6.0% aa)	15.3 IBU / 100 g
Fuggle (4.5% aa)	2.7 IBU / 100 g
GIST	
SafAle S-33	70 g

Inmaisch temperatuur



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

pH	5.3	Mix Ratio	3.0 L/kg

Maisch-in op 62°C

Rust 45min op 62°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 60min.

Hop toevoeging 1: na 10min voeg Goldings toe.

Hop toevoeging 2: na 50min voeg Fuggles toe.

Whirlpool om de draf te verwijderen.

Total evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	10.8°P	Efficientie	90%

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING
Koel het wort af tot 16°C en voeg de gist toe.

Vergisting bij 16°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 18°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 laat 7 dagen rusten.

Attenuatie	78%	FG	2.4°P

STAP 4: KOUDE AGING EN VERPAKKING

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

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

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