Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Blond Zomerbier



ABV 6.0%	Kleur 8 EBC	Bitterheid 25 IBU

Beschrijving
Dorstlessend zoet bier. Beetje bitter met aroma's van sinaasappel, passievrucht en banaan.

Serveer:
Glas: Tulp Glas

Temperatuur: 4 - 8°C

BROUWER'S TIP
Hergist dit bier op fles met SafAle F-2 om het 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

Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	89% / 17.4 kg
Château Wheat Blanc®	6% / 1.1 kg
Château Cara Clair®	6% / 1.1 kg
HOP	
First Gold (8.0% aa)	17.5 IBU / 80 g
Cascade (6.0% aa)	2.5 IBU / 80 g
Motueka (7.5% aa)	2.5 IBU / 60 g
Sorachi Ace (13.0% aa)	2.5 IBU / 40 g
GIST	
SafAle BE-134	60 g
KRUIDEN	
Bittere sinaasappelschillen	40 g
Komijn	10 g

Maisching 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 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 gedurende 60 min.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 10min First Gold toe.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 55min Cascade, Motueka en Sorachi Ace toe.

Kruidentoevoeging: Voeg aan het einde van het koken bittere sinaasappelschillen en komijn toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal	6.0%	Batch	100L	OG	13°P	Efficientie	85%

evap		Grootte					

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING Koel het wort af tot 22°C en pitch de gist. Vergisting bij 22°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 24°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), laat je de temperatuur zakken tot 8°C en rust je 1 dag en verwijder je vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 7 dagen.

Attenuatie	86%	FG	1.80°P

STAP 4: KOUDE RIJPING EN VERPAKKING
Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot **2,6 volumes CO2**. Bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

*Voeg voor hergisting in de fles brouwsuiker en SafAle F-2 toe.