



## Imperial Stout



## Bier recept

### RECEPT VOOR 100L

#### MOUT

Château Pilsen 2RS	60% / 13.7 kg
Château Cara Ruby®	10% / 2.3 kg
Château Roasted Barley	2% / 0.5 kg
Château Chocolat	8% / 1.8 kg
Château Abbey	20% / 4.6 kg

#### HOP

East Kent Golding (5.0% aa)	290 g
-----------------------------	-------

#### GIST

SafAle S-04	65 g
-------------	------

#### SUIKER

Bruine suiker (Cassonade)	500 g
---------------------------	-------

ABV	6.5%	Kleur	110 EBC	Bitterheid	28 IBU
-----	------	-------	---------	------------	--------

### Beschrijving

Extreem donker van kleur met moutigheid, chocolade, diep gebrand met accenten van donker fruit (rozijnen en vijgen) aroma's en smaken. De bitterheid van dit bier is laag tot matig.

### Serveer:

Glas: Pintglas

Temperatuur: 4-8°C

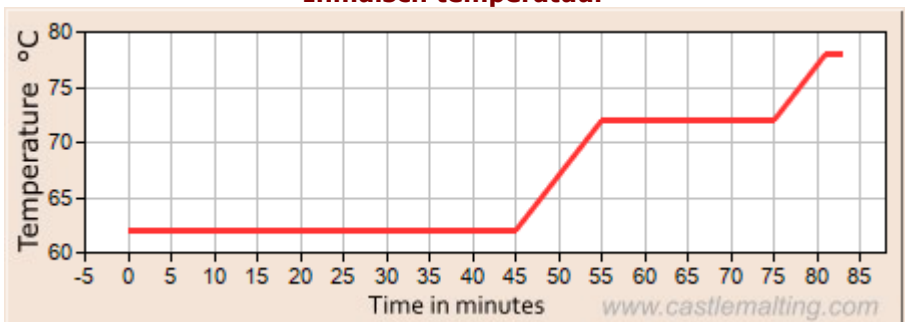
### BROUWER'S TIP

Om meer gebrante tonen aan het bier toe te voegen, kun je tot 8% geroosterde gerst toevoegen.

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](mailto:info@castlemalting.com)

### Inmaisch temperatuur



### STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.8 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 gedurende 60 min.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 10 min 190 g East Kent Goldings toe.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 50 min 100 g East Kent Goldings toe.

Suikertoevoeging: Voeg na 50min bruine suiker toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	15.0°P	Efficiëntie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

### 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 bijsmaken 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 7 dagen.

Attenuatie	77%	FG	3.40°P
------------	-----	----	--------

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

