Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Imperial Stout

Bier recept



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

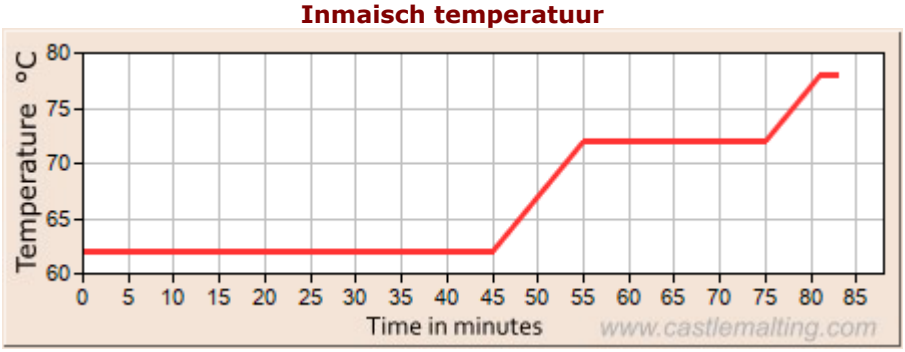
BROUWER'S TIP
Om meer gebrande tonen aan het bier toe te voegen, kun je tot 8% geroosterde gerst toevoegen.

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

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

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	Efficientie	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.