



Fruit Bier



ABV	5.5%	Kleur	32 EBC	Bitterheid	22 IBU
-----	------	-------	--------	------------	--------

Beschrijving

Een harmonieus huwelijk van fruit en bier. De vruchten voegen een extra complexiteit toe aan het bier, maar zijn niet zo prominent dat het uiteindelijke resultaat uit balans raakt.

Serveer:

Glas: Tulpglas

Temperatuur: 4-6°C

BROUWER'S TIP

Je kunt slechts één soort geconcentreerd sap toevoegen of, om het nog complexer te maken, je kunt ze allemaal mengen voordat je ze aan de vergister toevoegt.

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.

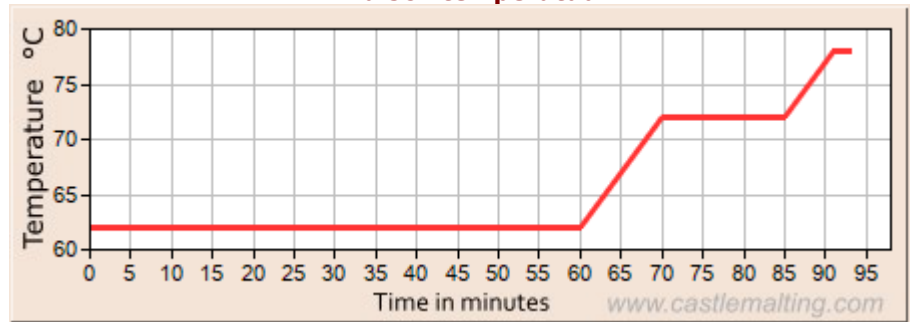
Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres:
info@castlemalting.com

Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	70% / 13.6 kg
Château Melano	25% / 4.9 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.0 kg
HOP	
El Dorado (15.0% aa)	85 g
GIST	
SafAle T-58	65 g
Fruit Concentraatsap	
Aardbei, Framboos, Kers, Bosbes	5 l

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 60min op 62°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 50g El Dorado (18,7IBU) toe.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 50 min 35g El Dorado (3,3 IBU) toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	12.5°P	Efficiëntie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 15°C en voeg de gist toe.

Vergisting bij 15°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 20°C. **Voeg het vruchtensap toe als het 20°C bereikt.** 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	80%	FG	2.50°P
------------	-----	----	--------

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

