Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Fruit Bier

Bier recept



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

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

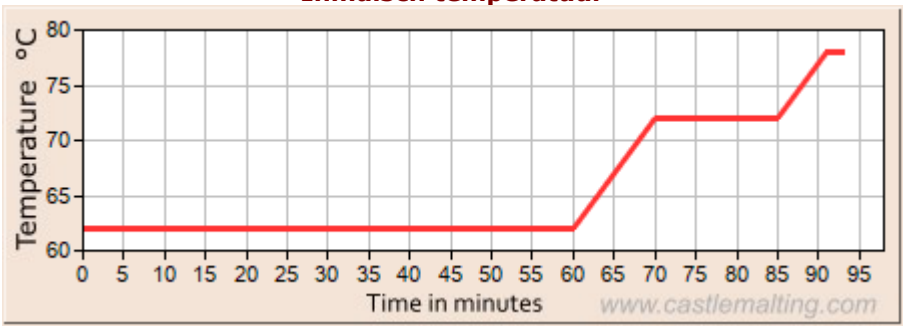
GIST

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	Efficientie	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.

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