



## Belgisch Amber Bier



## Bier recept

### RECEPT VOOR 100L

#### MOUT

Château Pilsen 2RS	60% / 13.5 kg
Château Munich Light®	30% / 6.7 kg
Château Abbey®	6% / 1.3 kg
Château Cara Ruby®	4% / 0.9 kg

#### HOP

Saaz (3.5% aa)	180 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	140 g

#### GIST

SafAle S-33	80 g
-------------	------

ABV 6.5%

Kleur 22  
EBC

Bitterheid  
20 IBU

### Beschrijving

De combinatie van Château Abbey en Château Cara Ruby geeft dit bier een prachtige amberkleur met een mooi vleugje zoete moutigheid. Verfrissend en doordrinkbaar bier.

### Serveer:

Glas: Amerikaans pintglas  
Temperatuur: 4 - 8°C

### BROUWER'S TIP

Houd de gpitchselheid hoog op 0,75-0,8 g/L voor een schonere gisting.

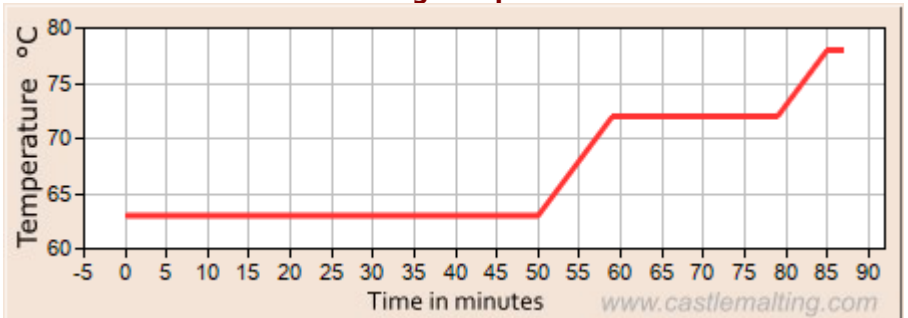
Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting®.

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

### Maisching Temperatuur



### Stap 1: Maischen

Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.8 L/kg
----	-----	-----------	----------

Inmaischen op 63°C  
 Rust gedurende 50 min bij 63°C  
 Verhoog tot 72 °C met 1 °C/min  
 Rust gedurende 20 minuten op 72 °C en doe de jodiumtest  
 Verhoog tot 78°C met 1°C/min  
 Rust gedurende 2 minuten op 78°C om uit te maischen  
 Als de maisch klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

### Stap 2: Koken

Kook gedurende 60 min.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 10min 90g Saaz en 70g Hallertau Mittelfruh toe.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 55 min 90 g Saaz en 70 g Hallertau Mittelfruh toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	14.5°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 stijgen tot 20°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en onaangename smaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8°C en laat gedurende 1 dag rusten en verwijder dan de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 7 dagen.

Attenuatie	81%	FG	2.80°P
------------	-----	----	--------

### Stap 4: Koude maturatie en verpakking

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,6 volumes CO2. Het bier is klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan! \*Voor hergisting op fles, brouwsuiker en SafAle F-2 toevoegen.

