



BELGISCH BRUIN BIER



ABV 6.5%

Kleur 58
EBC

Bitterheid
25 IBU

Beschrijving:

Een bier met een rijke zoete moutsmaak en een uitgebalanceerde smaak. Laat een subtiele afdrank van chocolade achter.

Serveer:

Glas: Tulp Glas

Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP

Voor een betere vergisting houd de pitch rate hoog met 0.75 – 0.8 g/L

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 | 50% / 11.3 kg |
| Château Munich Light® | 30% / 6.8 kg |
| Château Cara Ruby® | 14% / 3.2 kg |
| Château Crystal® | 3% / 0.7 kg |
| Château Chocolat | 3% / 0.7 kg |



HOP

| | |
|-------------------|-----------------|
| Magnum (12.0% aa) | 22.5 IBU / 70 g |
| Perle (8.0% aa) | 2.5 IBU / 60 g |



GIST

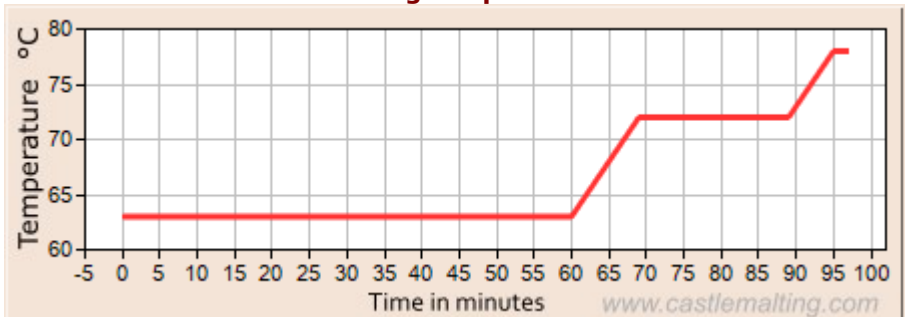
| | |
|-------------|------|
| SafAle T-58 | 80 g |
|-------------|------|



SUIKER

| | |
|-----------------------|-------|
| Donkere Kandijnsuiker | 500 g |
|-----------------------|-------|

Mashing temperature



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

| | | | |
|----|-----|-----------|----------|
| pH | 5.3 | Mix Ratio | 2.7 L/kg |
|----|-----|-----------|----------|

Maish-in op 63°C

Rust gedurende 60min op 63°C

Verhoog tot 72°C met 1°C/min

Rust gedurende 20min op 72°C en doe de jodiumtest

Verhoog tot 78°C met 1°C/min

Rust gedurende 2min op 78°C om uit te maischen

Wanneer het maischen klaar is, filtreer and spoel met water van 78°C

STAP 2: KOKEN

Kook gedurende 60min.

Hop toevoeging 1: Na 10min voeg Magnum toe.

Hop toevoeging 2: Na 55min voeg Perle toe.

Suiker toevoeging: Na 50min voeg bruine kandijnsuiker toe.

Whirlpool daarna om de draf 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.

Vergist op 16°C gedurende 2 dagen, daarna stijgen tot 20°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 gedurende 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 carboneer tot 2,7 volumes CO2. Het bier is 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