



BELGISCH MAART BIER



Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT

| | |
|--------------------|-------------|
| Château Pilsen 2RS | 65% / 13 kg |
| Château Cara Ruby® | 30% / 6 kg |
| Château Biscuit® | 5% / 1.1 kg |

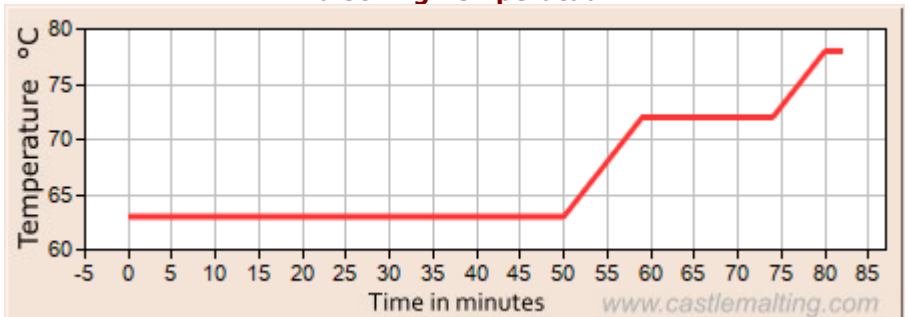
HOP

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Magnum (12.0% aa) | 15.5 IBU / 50 g |
| Hallertau Blanc (10.5% aa) | 2.5 IBU / 40 g |

GIST

| | |
|-------------|------|
| SafAle S-33 | 70 g |
|-------------|------|

Maisching Temperatuur



ABV 5.5%

Kleur 26
EBC

Bitterheid
18 IBU

Beschrijving:

Maartbier (Bière de Mars of Lentebier) is het eerste brouwsel van het jaar.

Gemaakt van een verse oogst van mout en hop, heeft het een zachte, fruitige smaak met bloemige, fruitige aroma's met subtiele tonen van geroosterde en gekarameliseerde mout. Dit bier heeft een elegante evenwichtige bitterheid.

Serveer:

Glas: hoog glas

Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP

Houd het koolzuurgehalte laag (2,4-2,6 vol) om een aangename moutsmaak te stimuleren.

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

STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH

5.3

Mix Ratio

3.0 L/kg

Maisch-in bij 63°C

Rust gedurende 50 min op 63°C

Vehogen tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 15 minuten op 72 °C en doe de jodiumtest

Verhogen tot 78°C met 1°C/min

Rust 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: Na 10min Magnum toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 50min Hallertau Blanc toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Total
evaap

6.0%

Batch
Grootte

100L

OG

13.0°P

Efficiëntie

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 gedurende 1 dag en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust gedurende 7 dagen.

Attenuatie

78%

FG

2.80°P

STAP 4: KOUDE VEROUDERING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,5 volume CO₂. Het bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

*Voor hergisting op fles,
voeg brouwsuiker en SafAle F-2 toe.

