



## Belgisch Rood Vol Mout



ABC 6.5%

Kleur 42  
EBC

Bitterheid  
25 IBU

### Beschrijving

Bier met een zoete en licht gehopte thee-achtige smaak. Goed afgeronde en uitgebalanceerde smaken en een aangenaam moutkarakter met een licht droge afdronk.

### Serveer:

Glas: Gesteeld Goblet-glas  
Temperatuur: 4-8 °C

### BROUWER'S TIP

Je kunt 1-2% Chateau Black-mout toevoegen om het bier een vleugje geroosterd karakter mee te geven.

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	60% / 13.5 kg
Château Melano	25% / 5.5 kg
Château Munich	10% / 2.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.2 kg

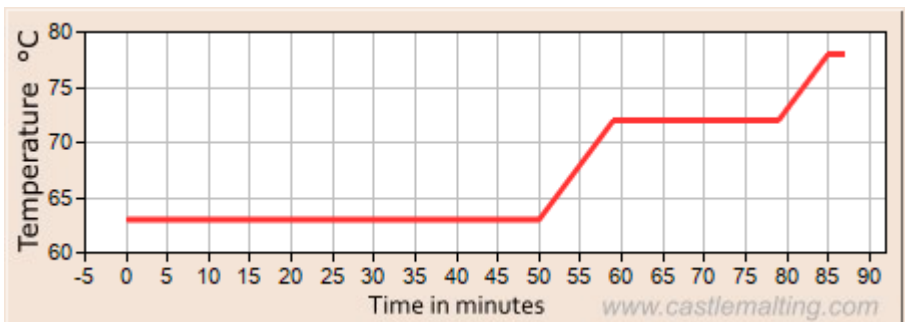
#### HOP

Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	20 IBU / 170 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 g
Mandarina Bavaria (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 g

#### GIST

SafAle US-05	80 g
--------------	------

### Maisching Temperatuur



### Step 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

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

Inmaischen op 63°C

Rust gedurende 50 min op 63°C

Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 20 minuten bij 72 °C en doe de jodiumtest

Verhogen tot 78°C met 1°C/min

Rust 2 minuten op 78°C om uit te pureren

Als de misch klaar is, filtreer en spel met water van 78°C

### STAP 2: KOKEN

Kook gedurende 60 min.

Hoptoefoeging 1: Na 10min Hallertau Mittelfruh toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 50min Saaz toe.

Hop Toevoeging 3: Na 55min Mandarina Bavaria toevoegen.

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 18°C en voeg de gist toe.

Vergist bij 18°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 22°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 laat gedurende 7 dagen rusten.

Attenuatie	82%	FG	2.65°P
------------	-----	----	--------

### STAP 4: KOUDE RIJPING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,6 volumes CO2. Het 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](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://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