Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgische IPA

Bier recept



RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	61% / 13.8 kg
Château Munich Light®	31% / 6.9 kg
Château Abbey®	8% / 1.8 kg
HOP	
Fuggles (4.5% aa)	28.8 IBU / 250 g
East Kent Goldings (5.0% aa)	6.0 IBU / 200 g
Willamette (5.0% aa)	5.2 IBU / 200 g
GIST	
SafAle S-04	80 g

ABV 6.5%	Kleur 19 EBC	Bitterheid 40 IBU

Beschrijving:
Het perfecte antwoord voor liefhebbers die een hoppig IPA-karakter willen gecombineerd met het complexe, fruitige, kruidige karakter van Belgian Strong Pale Ales.

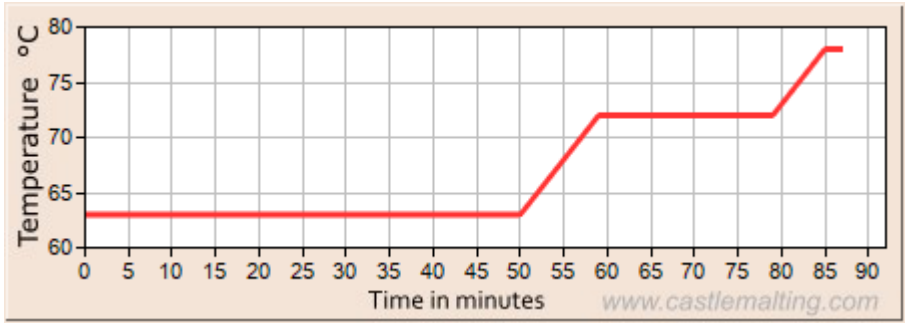
Serveer:
Glas: pintglas

Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP
Gebruik alleen verse hoppellets die in goede opslagcondities zijn bewaard.

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 onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg

Maisch in bij 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

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 50min Fuggles toe.

Hop-toevoeging 2: voeg na 10 minuten ECG toe.

Hop Toevoeging 3: Voeg na 5 min Willamette toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	14.6°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 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	80%	FG	2.95°P

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING
Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,7 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.