



## BELGISCH TARWE BIER



ABV 5.5%

Kleur 8 EBC

Bitterheid  
28 IBU

### Beschrijving:

Belgisch witbier wordt traditioneel beschouwd als een zomerdrankje. Het wordt meestal geconsumeerd als aperitief met een schijfje sinaasappel of citroen.

### Serveren:

Glass: Pint Beer Chalice  
Temperature: 4-8 °C

### BROUWER'S TIP

Voor een betere filtratie voeg 1-2% rijstschillen toe.

Om een goed bananenaroma te bevorderen, onder-pitch (0,5 g/L), weinig of geen beluchting, geen kopdruk en fermenteer bij hoge temperaturen (22-26 °C).

Om een kruidnagelachtig aroma te bevorderen, aangezien WB-06 een POF+ giststam is, doet u het tegenovergestelde. En om het een boost te geven, doe je een ferulazuurrust in de maisch.

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	75% / 14.1 kg
Château Wheat Blanc	25% / 4.7 kg



#### HOP

Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU / 70 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU / 70 g
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU / 70 g



#### GIST

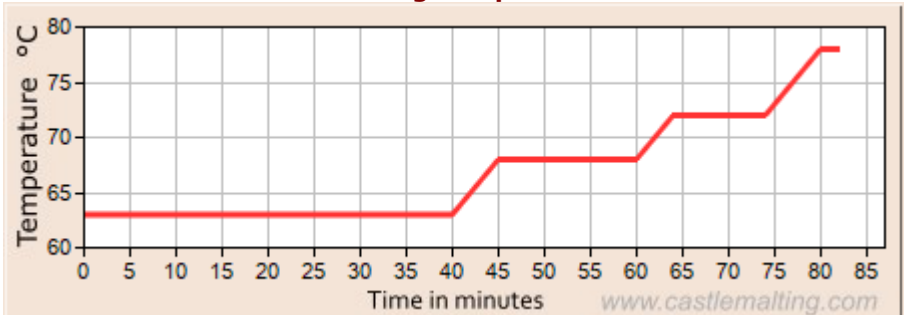
SafAle WB-06	70 g
--------------	------



#### KRUIDEN

Bittere sinaasappelschillen	100 g
Komijn	40 g
Koriander	30 g

### Maisching Temperatuur



### STAP 1: MAISCHING

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	3.0 L/kg
----	-----	-----------	----------

Inmaischen bij 63°C

Rust gedurende 40 minuten bij 63°C

Verhogen tot 68°C met 1°C/min

Rust gedurende 15 minuten op 68°C

Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 10 minuten op 72 °C en doe de jodiumtest

Verhogen tot 78°C bij 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 90 min.

Hoptoevoeging 1: Na 30min Magnum toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 80min Citra toe.

Hoptoevoeging 3: Voeg na 85min Styrian Goldings toe.

Kruidentoevoeging: Voeg na 85min kruiden toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	9.0%	Batch Grootte	100L	OG	12.5°P	Efficiëntie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

### STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 20°C en voeg de gist toe.

Vergist op 20°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 24°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 naar 2°C en rust gedurende 7 dagen.

Attenuatie	82%	FG	2.30°P
------------	-----	----	--------

#### **STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING**

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij 0°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 3,0 volumes CO<sub>2</sub>. 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