



BELGISCHE TARWE STOUT

Bier recept



RECEPT VOOR 100L

MOUT

Château Pilsen 2RS	69% / 15.5 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2.3 kg
Château Chocolat	10% / 2.3 kg
Château Wheat Black	5% / 1 kg
Château Cara Gold®	5% / 1 kg
Château Black	3% / 0.6 kg

HOP

Saaz (3.5% aa)	2.0 IBU / 100 g
Tettnang (5.0% aa)	28.0 IBU / 200 g

GIST

SafAle S-33	80 g
-------------	------

ABV 6.5%

Kleur 100
EBC

Bitterheid
30 IBU

Beschrijving:

Deze Belgian Wheat Stout heeft grote geroosterde smaken die doen denken aan koffie gelaagd bovenop de lichtzure donkere vruchten. Het is een uitgebalanceerd kwaliteitsbier met een zacht mondgevoel.

Serveer:

Glas: Engels pintglas
Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP

Houd de koolzuurniveaus gemiddeld tot laag om de chocolade en geroosterde tonen beter te ervaren.

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

Maish-in en volg onderstaand profiel:

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

Inmaischen op 64°C

Rust gedurende 50 minuten op 64°C

Verhogen 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 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 75 min.

Hooptoevoeging 1: Voeg na 15min Tettnang toe.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 65min Saaz toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	7.5%	Batch Grootte	100L	OG	14.5°P	Efficiëntie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 16°C en voeg de gist toe.

Vergisting bij 16°C gedurende 2 dagen, daarna stijgen tot 20°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en smaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 °C en rust u 1 dag en oogst u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 7 dagen.

Attenuatie	80%	FG	2.85°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE VEROUDERING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,6 volumes CO2. 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; 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