



BITTER BIER



ABV 4.5%

Kleur 34
EBC

Bitterheid
35 IBU

Beschrijving:

Dit volle, soepele bier heeft een smaak die aangenaam in de mond blijft hangen. Het is bitter, zonder overweldigend te zijn door een perfecte balans tussen mout en subtiele hop. Een verfrissend en zeer bevredigend bier.

Serveer:

Glas: Amerikaanse Pint
Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP

Voor een drogere afwerking kunt u hogere pitching-snelheden gebruiken (0,65-0,8 g/L)

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% / 10.1 kg
Château Melano	25% / 4.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 0.8 kg
Château Munich	10% / 1.7 kg



HOP

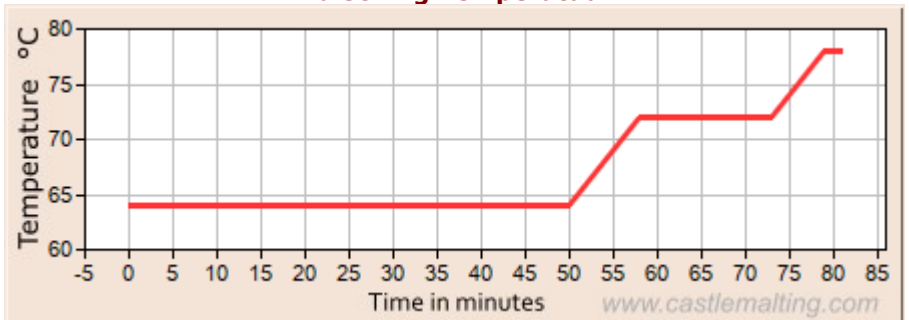
Tradition (12.0% aa)	31.5 IBU / 100 g
Cascade (6.0% aa)	3.5 IBU / 100 g



GIST

SafAle S-04	65 g
-------------	------

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	3.0 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 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: Na 10min Magnum toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 50min Cascade toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	11.0°P	Efficientie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 18°C en voeg de gist toe.

Vergist op 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 laat gedurende 1 dag rusten en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en laat gedurende 7 dagen rusten.

Attenuatie	76%	FG	2.60°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carbonaat 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.

