Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

BLOND KARAKTERVOL BIER - 1

Bier recept



ABV 7%	Kleur 27 EBC	Bitterheid 25 IBU

Beschrijving:
Een blond bier met veel moutkarakter en ongelooflijke smaken die je zullen bekoren.

Serveer:
Glas: Tulpenbierglas

Temperatuur: 4-8 °C

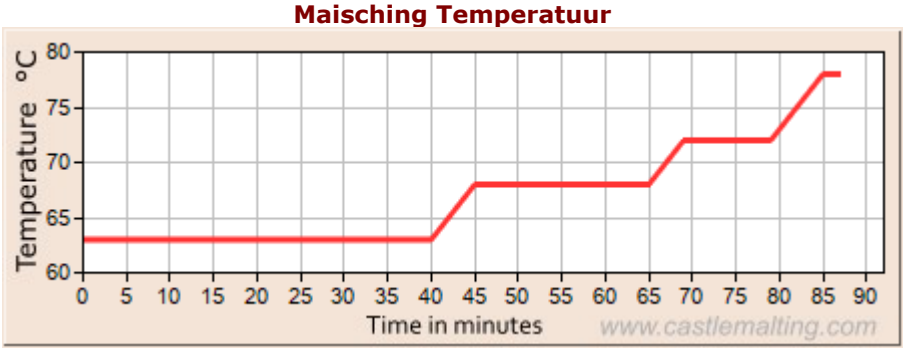
BROUWER`S TIP
U kunt het gistpotentieel in dit recept verkennen. Als POF+ kan deze gist kruidnagelachtige aroma's produceren. Je kunt dus spelen met de Ester/4-VG-verhouding.

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

RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	38% / 9.1 kg
Château Pale Ale	38% / 9.1 kg
Château Melano Light	20% / 4.8 kg
Château Cara Blond	4% / 1.0 kg
HOP	
Saaz (3.5% aa)	21.5 IBU / 220 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	2.5 IBU / 90 g
Cascade (6.0% aa)	1.0 IBU / 30 g
GIST	
SafAle T-58	80 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN
Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.5 L/kg

Maisch-in op 63°C

Rust gedurende 40 minuten op 63°C

Verhoog tot 68°C met 1°C/min

Rust gedurende 20 minuten op 68°C

Verhoog tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 10 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 75 min.

Hoptoevoeging 1: Na 15min Saaz toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 65 min H Mitterlfruh toe.

Hop Toevoeging 3: Na 70min Cascade toevoegen.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	7.5%	Batch Grootte	100L	OG	15.5°P	Efficientie	85%

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Cool down the wort to 18°C and pitch the yeast.

Ferment at 18°C for 2 days then rise to 22°C. Once the fermentation is done (FG reached and off flavours removed – about 7 days), drop the temperature to 8°C and rest for 1 day and then harvest the yeast. Drop the temperature to 2°C and rest for 10 days.

Attenuatie	82%	FG	2.80°P

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING
Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij 0°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,8 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.