



**BLOND KARAKTERVOL BIER**

- 1



**Bier recept**

**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

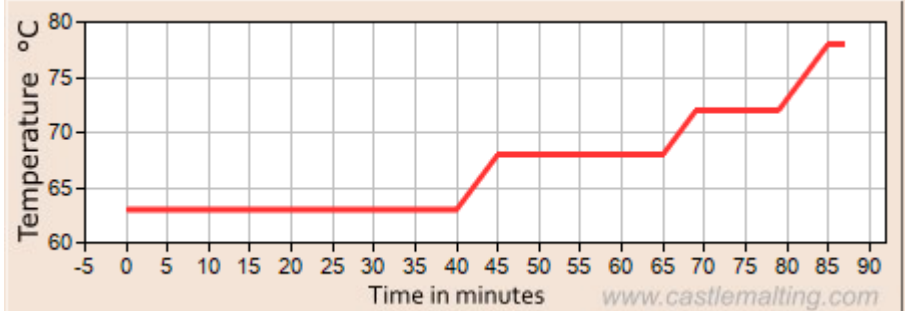
**HOP**

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**



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

**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	Efficiëntie	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.**

---

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