



DONKER DUBBEL BIER



ABV 7%

Kleur 73
EBC

Bitterheid
28 IBU

Beschrijving:

Dit bier is rijk, donker en zoet. De romige schuimkraag heeft de geur van speciale mouten. De smaak is complex, fruitig met een fris-bittere afdronk. Het is een uitgebalanceerd bier met een zacht mondgevoel en een lange, droge afdronk

Serveer:

Glas: Tulpenbiervglas
Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP

Ik stel voor om dit bier op fles te hergisten om de frisheid te behouden en extra complexiteit te brengen.

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% / 13.9 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1 kg
Château Cara Gold®	18% / 4.2 kg
Château Special Belgium®	18% / 4.2 kg



HOP

Magnum (12.0% aa)	26 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2 IBU / 80 g



GIST

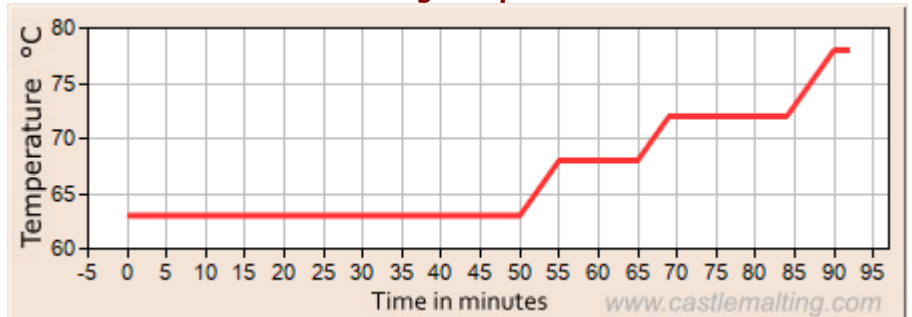
SafAle T-58	80 g
-------------	------



SUIKER

Candy sugar dark (pieces)	500 g
---------------------------	-------

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

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

Maisch-in op 63°C
 Rust gedurende 50 min bij 63°C
 Verhoog tot 68°C met 1°C/min
 Rust gedurende 10 minuten op 68°C
 Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min
 Rust gedurende 15 minuten op 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.
 Hoptoefoeging 1: Na 10min Magnum toevoegen.
 Hoptoefoeging 2: Voeg na 55 min Tettnang toe.
 Suikertoevoeging: Voeg na 50min suiker toe.
 Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	15.5°P	Efficiëntie	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 22°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 tot 2°C en laat gedurende 10 dagen rusten.

Attenuatie	82%	FG	2.80°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE VEROUDERING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,8 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; 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