



DUBBEL IPA BIER



Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT

Château Pilsen 2RS	76% / 17.4 kg
Château Munich	10% / 2.3 kg
Château Crystal	4% / 0.9 kg
Château Cara Blond®	10% / 2.3 kg

HOP

Columbus (16.0% aa)	100 g
Chinook (13.0% aa)	100 g
Centennial (10.5% aa)	100 g

GIST

SafAle US-05	80 g
--------------	------

SUIKER

Corn Sugar	1 kg
------------	------

ABV 7.5%

Kleur 25 EBC

Bitterheid 65 IBU

Beschrijving:

Een hoppige en sterke IPA met een mooie mouttoets. Sterk gehopt, maar met een schone en droge afdronk. Gevaarlijk drinkbaar.

Serveer:

Glas: pintglas

Temperatuur: 4-8 °C

BREWER'S TIPS

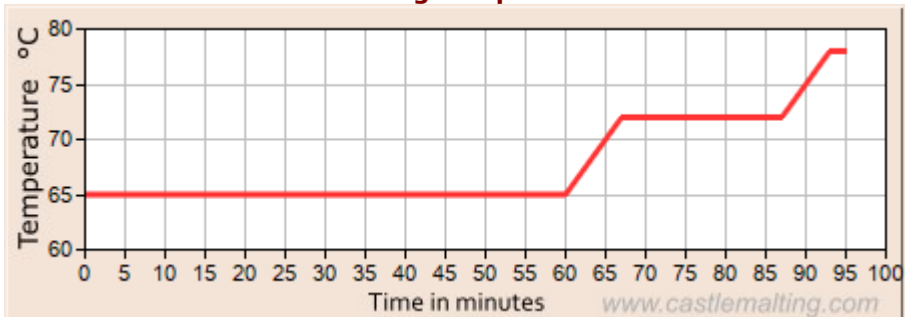
Gebruik alleen verse hop met goede bewaarcondities om goede hoppige tonen te krijgen.

Geef ook de voorkeur aan Sulfaat in de Sulfaat/Chloride-verhouding van je brouwwater.

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

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

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

Inmaischen op 65°C

Rust gedurende 60 minuten op 65°C

Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 20 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: Voeg na 15 minuten 40 g van elke hop toe (45,5 IBU).

Hoptoevoeging 2: voeg na 45 min 25 g van elke hop toe (13,7 IBU)

Hoptoevoeging : voeg na 70 min 35 g van elke hop toe (5,9 IBU)

Suikertoevoeging: Voeg na 60 min suiker toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	7.5%	Batch Grootte	100L	OG	15.7°P	Efficientie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

Step 3: Fermentation and Maturation

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

Vergist bij 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 laat gedurende 1 dag rusten en verwijder vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en laat gedurende 7 dagen rusten.

Attenuatie	85%	FG	2.35°P
------------	-----	----	--------

Step 4: Cold Aging and Packaging

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

en carboneer tot 2,7 volumes CO<sub>2</sub>. 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