Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

ENGELSE IPA

Bier recept



ABV 6.5%	Kleur 22 EBC	Bitterheid 50 IBU

Beschrijving:
Een hoppige, matig sterke, zeer moutige Engelse IPA.

Serveer:
Glas: Engels pintglas

Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER`S TIP
Om de moutige zoetheid te verhogen, kunt u onder pitchen (0,5-0,6 g/L).

Geef ook de voorkeur aan chloride 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

RECEPT VOOR 100L

MOUT

Château Pilsen 2RP	85% / 18.7 kg
Château Melano	10% / 2.2 kg
Château Cara Ruby®	3% / 0.7 kg
Château Cara Blond®	2% / 0.5 kg

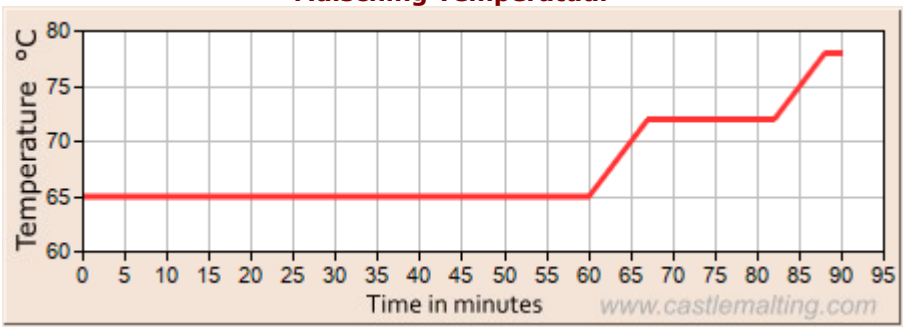
HOP

Goldings (6.0% aa)	43 IBU / 250 g
Fuggle (4.5% aa)	2.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	4.3 IBU / 100 g

GIST

SafAle S-04	70 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	3.0 L/kg

Maisch-in op 65°C

Rust gedurende 60 minuten op 65°C

Verhoog 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 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 Goldings toevoegen.

Hoptoevoeging 2: voeg na 50 minuten Fuggles en Aramis toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	14.5°P	Efficientie	85%

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 16°C en voeg de gist toe.

Vergist op 16°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 18°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 7 dagen rusten.

Attenuatie	82%	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 carboneer tot 2,6 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.