



ENGELSE IPA



Bier recept

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 |
|-------------|------|

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

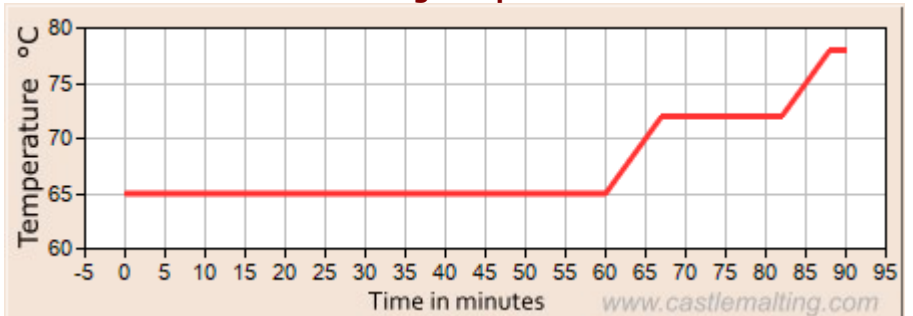
BROUWER'S TIP

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

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.

Hofoetvoeging 1: Na 10min Goldings toevoegen.

Hofoetvoeging 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.

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