Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

LICHT BIER "VERBODEN FRUIT"

Bier recept



ABV 6.5%	Kleur 40 EBC	Bitterheid 25 IBU

Beschrijving:
Een rijk, zeer aromatisch bier in Belgische stijl met een onweerstaanbare smaak. Een uitstekende balans van mout- en gistaroma's vergezeld van een kruidig, kruidig aroma van hop.

Serveer:
Temperatuur: 4-8 °C

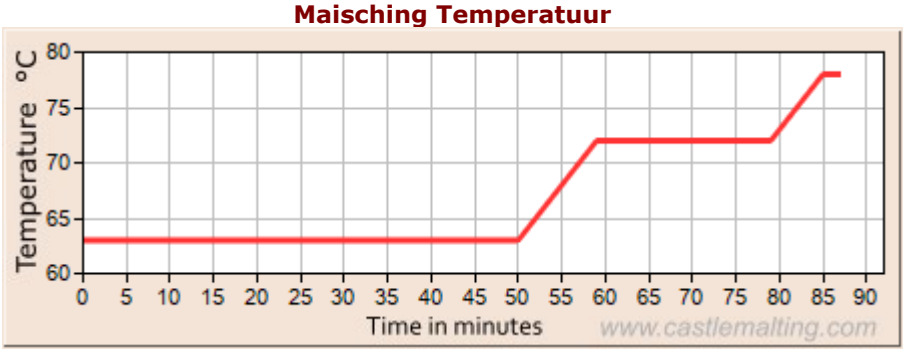
BROUWER`S TIP
Het succes van dit bier hangt af van de juiste controle van de fermentatietemperaturen. Je kunt er ook mee spelen om de aroma's die deze gistsoort produceert te veranderen.

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 2RS	60% / 13.3 kg
Château Melano	25% / 5.5 kg
Château Munich	10% / 2.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.1 kg
HOP	
Magnum (12.0% aa)	23.5 IBU / 80 g
Hersbrucker (Hallertauer)	1.5 IBU / 80 g
GIST	
SafAle BE-256	65 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN
Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg

Inmaischen op 63°C

Rust gedurende 50 min op 63°C

Verhogen tot 72 °C met 0,5 °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 60 min.

Hoptoevoeging 1: Na 10min Magnum toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 55min H Hersbrucker 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 20°C en voeg de gist toe.

Vergist op 20°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 24°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 7 dagen rusten.

Attenuatie	83%	FG	2.45°P

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING

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