Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

SPECIAAL TARWE BIER

Bier recept



ABV 6%	Kleur 35 EBC	Bitterheid 25 IBU

Beschrijving:
Dit Speciaal Witbier wordt gebrouwen met een lagergist. Deze unieke combinatie zorgt voor een verfrissend en zeer drinkbaar bier met subtiele fermentatie-aroma's, goed uitgebalanceerd met kruidige hoptonen.

Serveer:
Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER`S TIP
Voeg voor een betere wortfiltratie 2% rijstkaf toe aan de puree.

Vergeet ook niet dat dit een lagergist is en dat de fermentatietemperaturen er geschikt voor moeten zijn.

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	55% / 11.3 kg
Château Melano	22% / 4.5 kg
Château Cara Gold	3% / 0.6 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2 kg
Château Wheat Munich Light	10% / 2 kg

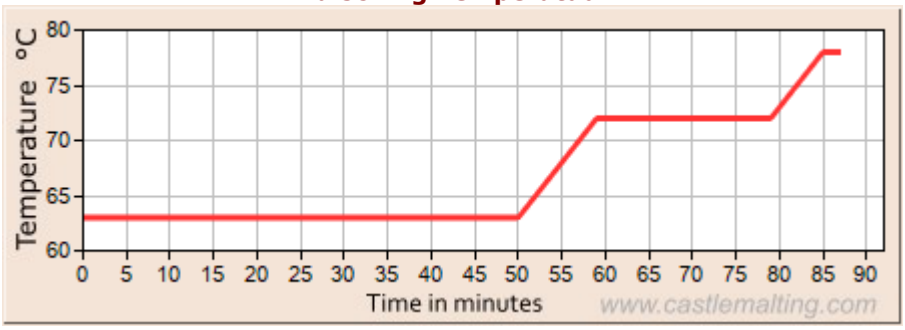
HOP

Perle (8.0% aa)	20.8 IBU / 100 g
Aramis (7% aa)	4.3 IBU / 100 g

GIST

SafLager S-189	120 g

Maisching Temperatuur



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

pH	5.3	Mix Ratio	3.0 L/kg

Inmaischen op 63°C

Rust gedurende 50 min op 63°C

Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 20 minuten bij 72 °C en doe de jodiumtest

Verhogen 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: Na 15min Perle toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 10min Aramis toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	7.5%	Batch Grootte	100L	OG	13.5°P	Efficientie	85%

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING
Koel het wort af tot 12°C en voeg de gist toe.

Vergist bij 12°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 14°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	2.35°P

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING
Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,8-3,0 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.