Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

KRUIDIG BLOND BIER

Bier recept



ABV 7%	Kleur 27 EBC	Bitterheid 25 IBU

Beschrijving:
Een matig sterk speciaalbier met een subtiele Belgische complexiteit, lichtzoete smaak en droge afdronk. Giet een amber-gouden kleur met een mooie witte schuimkraag. Mooi vleugje kaneel, kruidnagel en gistaroma's, evenals lichte mouttonen.

Serveer:
Glas: Bierkelk

Temperatuur: 4-8 °C

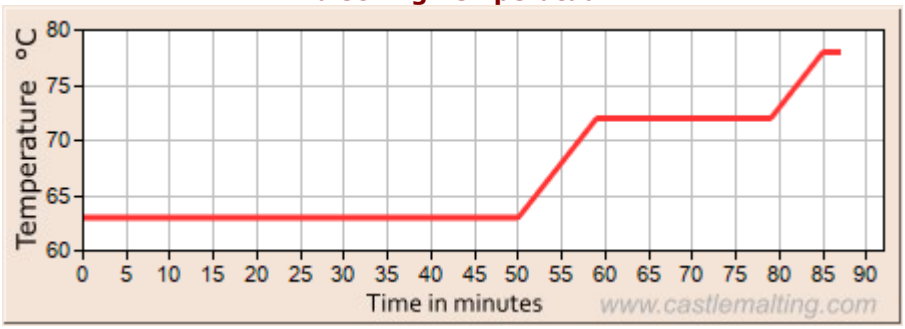
BROUWER`S TIP
Je kunt ook andere kruiden aan dit recept toevoegen om het nog complexer te maken.

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	80% / 19 kg
Château Melano	15% / 3.6 kg
Château Biscuit	5% / 1.2 kg
HOP	
Goldings (6.0% aa)	22.5 IBU / 150 g
Palisade (7.5% aa)	2.5 IBU / 50 g
GIST	
SafAle T-58	70 g
KRUIDEN	
Kaneel	26 g
Kruidnagel	2 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN
Maisch-in en volg onderstaand 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 1 °C/min

Rust gedurende 20 minuten op 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 60 min.

Hoptoevoeging 1: Na 10min Goldings toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 50min Palisade toe.

Kruidentoevoeging: Voeg na 55 min kruiden toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	15.5°P	Efficientie	85%

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING
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 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	2.80°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.