Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

STERK BELGISCH BLOND BIER

Bier recept



RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	58% / 18 kg
Château Pale Ale	30% / 9.3 kg
Château Melano Light	10% / 3.1 kg
Château Cara Clair	2% / 0.6 kg
HOP	
Magnum (12.0% aa)	25.8 IBU / 80 g
Hallertauer Hersbrucker (3.5% aa)	2.2 IBU / 100 g
GIST	
SafAle T-58	80 g

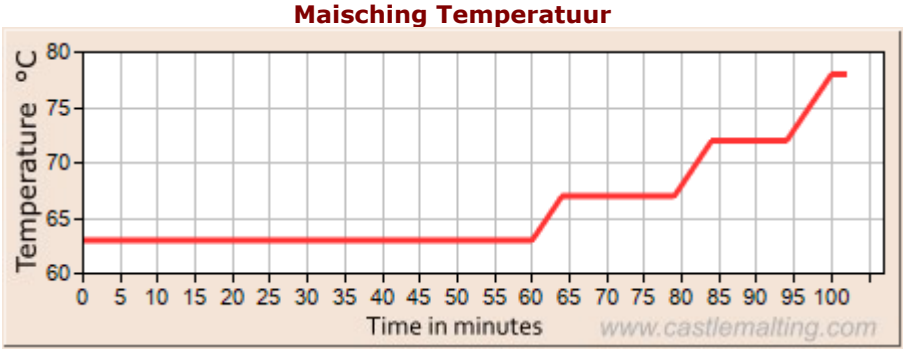
ABV 9.0%	Kleur 22 EBC	Bitterheid 28 IBU

Beschrijving:
Een sterk, langzaam doordrinkbaar bier met een fijn karakter, een voortreffelijk aroma en een sublieme smaak.

Serveer:
Glas: Goblet

Temperatuur: 4-8 °C

Maisching Temperatuur



BROUWER`S TIP
Ik stel voor om dit bier op fles te hergisten om de frisheid te behouden en extra complexiteit te brengen.

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

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

pH	5.3	Mix Ratio	2.5 L/kg

Inmaischen op 63°C

Rust gedurende 60 minuten op 63°C

Verhogen tot 67°C met 1°C/min

Rust gedurende 15 minuten op 67°C

Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 10 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 90 min.

Hoptoevoeging 1: Na 30min Magnum toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 80min Hersbrucker toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	9.0%	Batch Grootte	100L	OG	18.5°P	Efficientie	80%

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 1 dag en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 4°C en laat gedurende 10 dagen rusten.

Attenuatie	84%	FG	3.00°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.