



**TRADITIONEEL TARWE
BIER**



Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT

Château Pilsen 2RS	65% / 12.2 kg
Château Wheat Blanc	35% / 6.6 kg

HOP

Magnum (12.0% aa)	26.5 IBU / 80 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.5 IBU / 80 g

GIST

SafAle WB-06	80 g
--------------	------

KRUIDEN

Bittere sinaasappelschillen	10 g
Komijn	2 g
Koriander	1 g

ABV 5.5%

Kleur 8 EBC

Bitterheid
28 IBU

Beschrijving:

Belgisch tarwe- of witbier wordt traditioneel beschouwd als een zomerdrankje. Het wordt meestal geconsumeerd als aperitief met een schijfje sinaasappel of citroen.

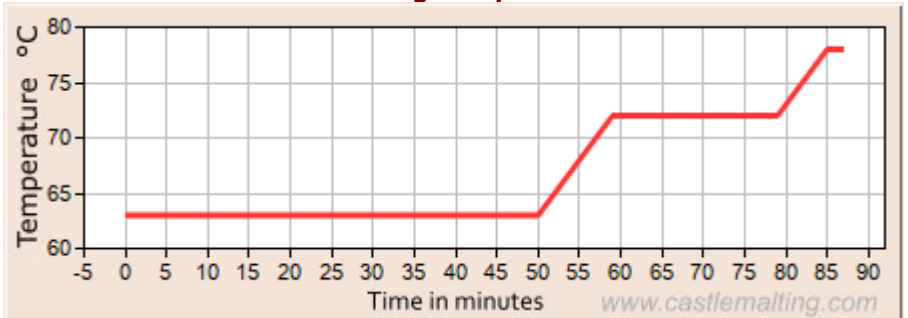
Serveer:

Glas: bekeerglas
Temperatuur: 4-6 °C

BROUWER`S TIP

Je kunt 5% ongemoute tarwevlokken aan dit recept toevoegen om het extra complexiteit te geven.

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 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.
 Hoptoevoeging 2: Voeg na 85min Styrian Golding toe.
 Kruiden toevoegen: Voeg na 85min alle kruiden toe.
 Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	9.0%	Batch Grootte	100L	OG	12.5°P	Efficientie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 20°C en voeg de gist toe.
 Vergis 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 1 dag en verwijderd u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en laat gedurende 10 dagen rusten.

Attenuatie	82%	FG	2.30°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij 0°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 3,0 volumes CO2. Het bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

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

*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