



WITBIER (HOEGAARDEN-STIJL)



ABV 4.9%

Kleur 8 EBC

Bitterheid
12 IBU

Beschrijving:

Wit Bier op basis van het iconische Belgische Hoegaarden. Het is een wit troebel bier, traditioneel beschouwd als een zomerdrankje. Het laat een speels zure en langdurige afdronk achter. Dit bier is een beetje bitter, met een rijpe smaak en geserveerd in een koel glas. Meestal wordt het als aperitief gedronken met een schijfje sinaasappel erop.

Serveer:

Temperatuur: 2-6 °C

BROUWER`S TIP

Voeg voor een betere wortfiltratie 2-4% rijstkaf toe aan de puree.

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.

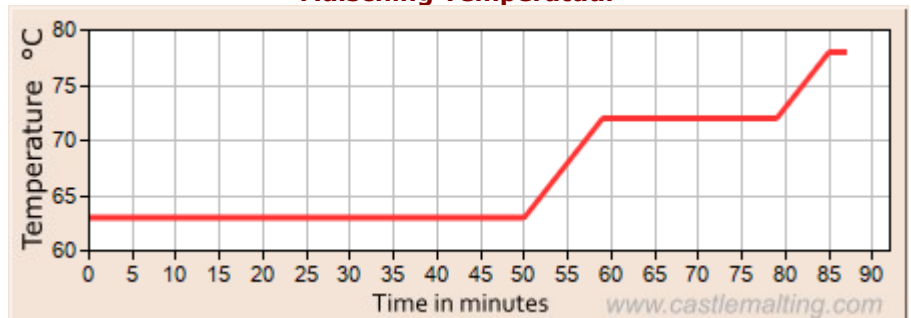
Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres:
info@castlemalting.com

Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	70% / 12 kg
Château Wheat Blanc	30% / 5.1 kg
HOP	
Magnum (12.0% aa)	9.7 IBU / 30 g
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	0.8 IBU / 30 g
Amarillo (9.5% aa)	1.4 IBU / 30 g
GIST	
SafAle WB-06	60 g
KRUIDEN	
Bittere sinaasappelschil	100 g
Komijn	10 g
Koriander	10 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

Verhoog tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 20 minuten op 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 90 min.

Hoptoevoeging 1: Na 30min Magnum toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 80min H Mittelfruh toe.

Hop Toevoeging 3: Voeg na 85min Amarillo toe.

Kruiden toevoegen: Voeg na 85min alle kruiden toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	9.0%	Batch Grootte	100L	OG	11.5°P	Efficiëntie	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 1 dag en verwijderd u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en laat gedurende 7 dagen rusten.

Attenuatie	80%	FG	2.25°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist

en carboneer tot 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.

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