



GEROOKTE TARWE ALE



Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT

| | |
|----------------------|----------------|
| Château Pilsen 2RS | 53% / 11.55 kg |
| Château Wheat Blanc | 13% / 2.8 kg |
| Château Biscuit | 28% / 6.15 kg |
| Château Black | 3% / 0.65 kg |
| Château Wheat Smoked | 3% / 0.65 kg |

HOP

| | |
|----------------------------------|------|
| First Gold (8.0% AA) | 74 g |
| Willamette (5.0% AA) | 50 g |
| Hallertauer Mittelfrüh (3.5% AA) | 24 g |

GIST

| | |
|-------------|------|
| SafAle S-04 | 70 g |
|-------------|------|

ABV 4.5%

Kleur 80
EBC

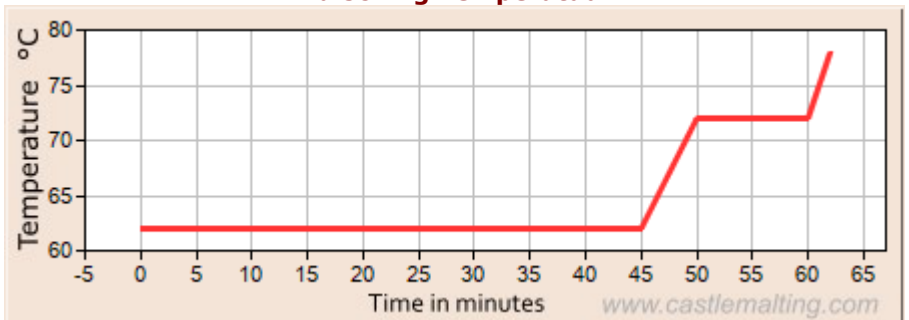
Bitterheid
40 IBU

Beschrijving

Een Schots bier van hoge gisting met een droge afdronk, geroosterde moutsmaak en sterke rokerige tonen. Cookie-aroma's vermengen zich met de pittige bitterheid van de hop.

*De bitterheid hangt af van het alfazuurgehalte van hop, kookomstandigheden en andere parameters.

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

| | | | |
|----|-----|-----------|----------|
| pH | 5.3 | Mix Ratio | 2.8 L/kg |
|----|-----|-----------|----------|

Maisch-in op 66°C.

Rust gedurende 75min op 66°C en doe de Jodiumtest.

Verhoog tot 78°C met 1°C/min

Rust gedurende 2min op 78°C om uit te maischen.

Wanneer het maischen klaar is, filtreer and spoel met water van 78°C.

Stap 2: Koken

Kook gedurende 60 min.

Hop toevoeging 1: direct voor het koken, voeg alle hoppen aan het wort toe. Whirlpool om de trub te verwijderen.

| | | | | | | | |
|-------------|------|---------------|------|----|--------|-------------|-----|
| Totaal evap | 5.0% | Batch Grootte | 100L | OG | 12.0°P | Efficientie | 80% |
|-------------|------|---------------|------|----|--------|-------------|-----|

Stap 3: Fermentatie en rijping

Koel het wort af tot 22°C en voeg de gist toe.

Vergist op 22°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 24°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), laat je de temperatuur zakken tot 8°C en rust je gedurende 1 dag. Verwijder de gist.

Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 10 dagen.

| | | | |
|------------|-------|----|-------|
| Attenuatie | 73.3% | FG | 3.2°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 is klaar om te verpakken en te drinken. Geniet er van!

Voeg voor hergisting in de fles brouwsuiker en SafAle F-2 toe.

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

