



## BLOND BOEKWEIT BIER



## Bier recept

### RECEPT VOOR 100L

#### MOUT

Château Pilsen 2RS	50% / 11.1 kg
Château Buckwheat	35% / 7.8 kg
Château Diastatic Malt	15% / 3.3 kg

#### HOP

Magnum (12.0% aa)	15 IBU / 50 g
Perle (8.0% aa)	3.8 IBU / 50 g
Polaris (20.0% aa)	6.3 IBU / 30 g

#### GIST

SafAle BE-256	60 g
---------------	------

ABV 6%

Kleur 12  
EBC

Bitterheid  
25 IBU

#### Beschrijving:

Blond bier met een delicaat aroma, perfect voor mensen die gevoelig zijn voor de gluten in gerst en tarwe.

#### Serveer:

Temperatuur: 4-6 °C

#### BROUWER'S TIP

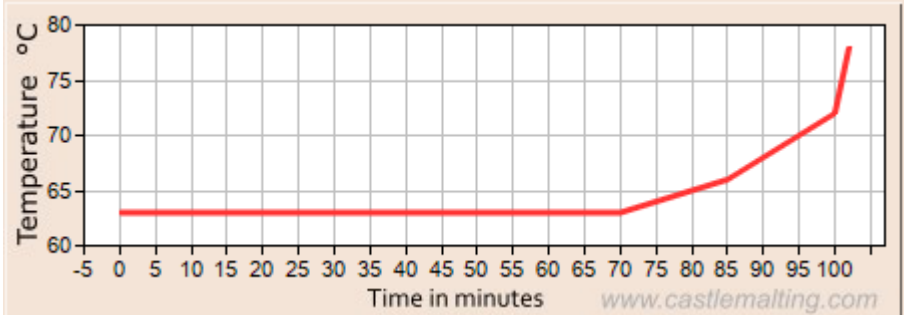
Dit bier heeft een lager gehalte aan gluten, maar het is niet glutenvrij. Boekweit heeft een laag diastatisch vermogen en een laag extractrendement, hiermee moet rekening worden gehouden wanneer het wordt gebruikt om bier te brouwen.

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

#### Maisching Temperatuur



#### STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	3.2 L/kg
----	-----	-----------	----------

Inmaischen op 63°C  
 Rust gedurende 70 min op 63°C  
 Verhogen tot 66°C met 1°C/min  
 Rust gedurende 15 minuten op 66°C  
 Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min  
 Rust gedurende 15 minuten bij 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 75 min.  
 Hoptoefoeging 1: Na 15min Magnum toevoegen.  
 Hop Toevoeging 2: Voeg na 55min Perle en Polaris toe.  
 Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	7.5%	Batch Grootte	100L	OG	13.5°P	Efficientie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

#### STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 16°C en voeg de gist toe.  
 Vergist bij 16°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 20°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 2°C en laat gedurende 7 dagen rusten.

Attenuatie	80%	FG	2.65°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 hergistiging op fles, voeg brouwsuiker en SafAle F-2 toe.

