Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Saison Bier

Bierrezept



ABV	Farbe	Bittere
6.5%	9 EBC	30 IBU

Beschreibung
Dieses gemeinhin als „Farmhouse Ale" bezeichnete Bier ist ein erfrischendes helles Bier mit hohem Kohlensäuregehalt, fruchtig und würzig, und reift häufig in der Flasche. Ursprünglich war es ein helles Bier, das in den kühleren, weniger aktiven Monaten in Bauernhäusern in Wallonien, der französischsprachigen Region Belgiens, gebraut und für den Genuss während der Sommermonate gelagert wurde.

Zur Verkostung:
Glasform: Tulpenbierglas

Temperatur: 6 - 8°C

Tipp unseres Brauers
Mit dem Bierstil Belgium Saison lässt sich das Potenzial der Hefe hervorragend erforschen. Spielen Sie mal mit den verschiedenen Varianten, um unterschiedliche Aromen dieses Hefestamms zu entdecken.

Castle Malting S.A.,

94 rue de Mons,

7970 Beloeil, Belgium

Tel: +32 (0) 87 66 20 95

info@castlemalting.com

www.castlemalting.com

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting ® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen. Für mehr Information und Beratung kontaktieren

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	80% / 16.6 kg
Château Cara Clair®	10% / 2.1 kg
Château Wheat Blanc®	10% / 2.1 kg
HOPFEN	
Magnum (12.0% aa)	21 IBU / 60 g
Aramis (7.0% aa)	3 IBU / 70 g
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU / 60 g
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU / 30 g
HEFE	
SafAle BE-134	70 g

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen
Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.8 L/kg

Einmaischen bei 63 °C. 45 min. bei 63 °C rasten lassen.

Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.

20 min. bei 72 °C rasten lassen und den **Jodtest durchführen**.

Anstieg auf 78 °C bei 1 °C/min.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

SCHRITT 2: Sieden
75 min. kochen lassen.

Hopfengabe 1: Nach 15 min. Magnum zugeben.

Hopfengabe 2: Nach 70 min. werden Aramis, Mosaic und Perle hinzugefügt.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	7.5%	Losgröße	100L	OG	13.5 °P	Wirkungsgrad	85%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung
Die Würze auf 22 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 22 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 24 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlaromen entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C senken und 1 Tag rasten lassen.

Sie bitte: info@castlemalting.com Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

Die Hefe ernten. Die Temperatur auf 2 °C absenken und 10 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	88%	FG	1.60°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **5,5 g/L CO2 karbonisieren**. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß! *Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2 hinzu.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB