



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Tripel Blond



Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ

Château Pilsen 2RS	80% / 24.0 kg
Château Cara Blond®	10% / 3.0 kg
Château Cara Clair®	5% / 1.5 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1.5 kg

HOPFEN

Polaris (20.0% aa)	20.8 IBU / 35 g
Perle (8.0% aa)	3.2 IBU / 80 g
Cascade (6.0% aa)	3.2 IBU / 100 g
Mosaic (12.0% aa)	4.8 IBU / 80 g

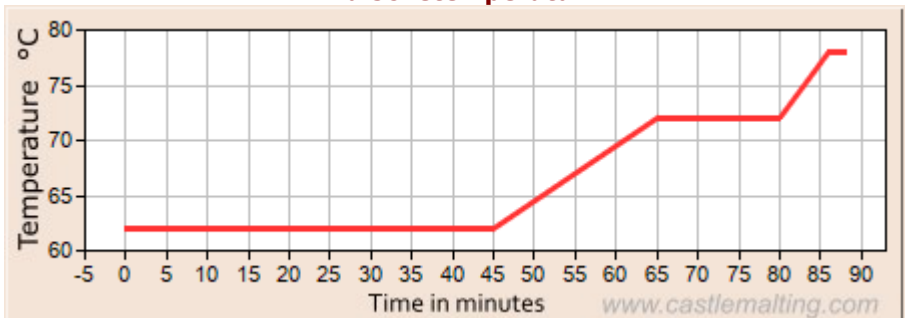
HEFE

SafAle BE-256	70 g
---------------	------

ZUCKER

Weißer Kandiszucker	0.5 kg
---------------------	--------

Maischetemperatur



ABV 9%	Farbe 15 EBC	Bittere 32 IBU
-----------	-----------------	-------------------

Beschreibung

Dieses starke blonde, leicht goldene Bier weist ein malziges Aroma auf und sorgt für ein cremiges Mundgefühl. Der zart-süße Geschmack verbindet sich mit einer weichen, moderaten Bittere. Sehr ausgewogen und komplex, darf man sich auf Aromenoten von Orangen, roten Früchten und malzig-blumigem Geschmack freuen, denen ein langer, trockener und angenehmer bitterer Nachgeschmack folgt.

Zur Verkostung:

Temperatur: 4 - 8°C

Tipp unseres Brauers

Nutzen Sie SafAle F-2 zur Nachgärung in der Flasche, um das Bier zu karbonisieren und für mehr Komplexität zu sorgen.

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 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.

SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.7 L/kg
----	-----	---------------------	----------

Einmaischen bei 62 °C.
45 min. bei 62 °C rasten lassen.
Mit 0,5 °C/min. auf 72 °C ansteigen.
15 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. Polaris zugeben.
Hopfengabe 2: Nach 70 min. Perle, Cascade, Mosaic und Kandiszucker zugeben.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	7.5%	Losgröße	100L	OG	18.5 _{op}	Wirkungsgrad	80%
-------------------	------	----------	------	----	--------------------	--------------	-----

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 25 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlgerüche entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken und 1 Tag rasten lassen und dann die Hefe ernten. Die Temperatur auf 2 °C absenken und 10 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	88%	FG	2.2°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