Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Scotch Bier



ABV	Farbe	Bittere
4.5%	32 EBC	18 IBU

Beschreibung
Überwältigend malzig mit reichhaltigem, dominierendem lieblichen Malzgeschmack und -aroma. Vermittelt eine sanfte Bittere mit Noten von Röstkaffee und ausgeprägtem Aroma von geräuchertem Torf. Kräftige Farbe, gekrönt mit stabilem, feinporigem und leuchtendem Schaum.

Zur Verkostung:
Glasform: Tulpenbierglas

Temperatur: 4 - 8°C

Tipp unseres Brauers
Probieren Sie verschiedene Anteile von Château Peated aus, um mehr oder weniger rauchige Noten zu bekommen.

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.

Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ

Château Pilsen 2RS	77% / 11.9 kg
Château Roasted Barley	2% / 0.3 kg
Château Wheat Blanc	7% / 1.0 kg
Château Peated	5% / 0.8 kg
Château Cara Ruby®	10% / 1.6 kg

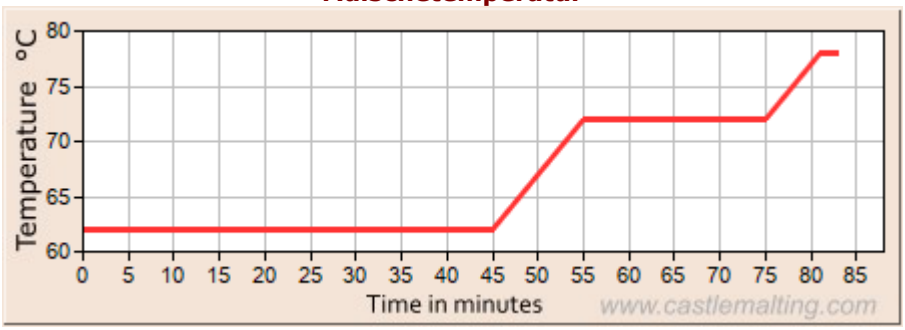
HOPFEN

Goldings (6.0% aa)	15.3 IBU / 100 g
Fuggle (4.5% aa)	2.7 IBU / 100 g

HEFE

SafAle S-33	70 g

Maischetemperatur



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

pH	5.3	Mischungsverhältnis	3.0 L/kg

Einmaischen bei 62 °C.

45 min. bei 62 °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
60 min. kochen lassen.

Hopfengabe 1: Nach 10 min. Goldings zugeben.

Hopfengabe 2: Nach 50 min. Fuggles hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	Losgröße	OG	Wirkungsgrad
6.0%	100L	10.8°P	90%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung
Die Würze auf 16 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 16 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 18 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlaromen 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

7 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	78%	FG	2.4°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung
Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **4,7 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.