



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Sahti – Finnisches Wacholderbier



| | | |
|----------|--------------|----------------|
| ABV 7.5% | Farbe 12 EBC | Bittere 13 IBU |
|----------|--------------|----------------|

Beschreibung

Sahti ist ein traditioneller finnischer Bierstil, der aus verschiedenen (gemälzten und ungemälzten) Getreidesorten gebraut wird, z.B. Gerste, Roggen und Hafer. Traditionell wird das Bier zusätzlich zum oder anstelle von Hopfen mit Wacholderbeeren gewürzt, die neben den kräuterigen, blumigen und würzigen Hopfenaromen für ein liebliches Aroma sorgen.

Zur Verkostung:

Glasform: Hohes Glas
Temperatur: 4 - 8°C

Tipps unseres Brauers

Geben Sie Wacholderbeeren nach Belieben hinzu, doch achten Sie darauf, es nicht zu übertreiben. 25 g/hL sorgen für eine angenehme Geschmacksnote.

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

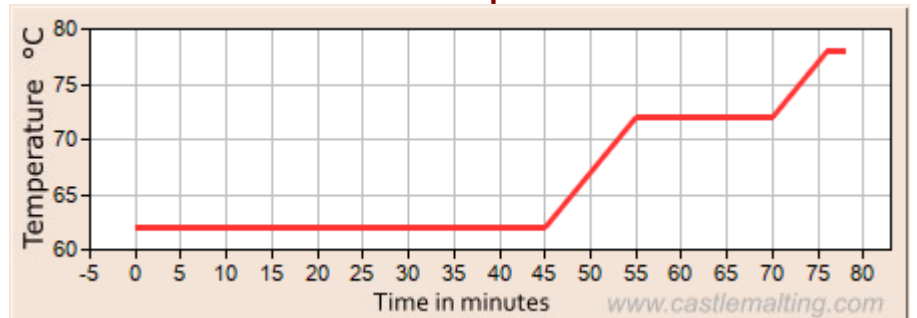
Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns Ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

| MALZ | |
|------------------------|---------------|
| Château Pilsen 2RS | 76% / 19.4 kg |
| Château Rye Malt | 15% / 3.8 kg |
| Château Peated | 4% / 1.0 kg |
| Château Cara Blond® | 5% / 1.3 kg |
| HOPFEN | |
| Brewers Gold (6.0% aa) | 85 g |
| HEFE | |
| SafAle S-33 | 70 g |
| GEWÜRZE | |
| Wacholderbeeren | 25 g |

Maischetemperatur



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 1 °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.
Zum Ausmaischen 2 min. bei 78 °C rasten lassen.

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

SCHRITT 2: Sieden

60 min. kochen lassen.
Hopfenzugabe: Nach 10 min. Brewers Gold zugeben.
Gewürzzugabe: Nach 50 min. Wacholderbeeren zugeben
Trub im Whirlpool entfernen.

| | | | | | | | |
|-------------------|------|----------|------|----|--------------------|--------------|-----|
| Gesamtverdampfung | 6.0% | Losgröße | 100L | OG | 16.5 _{op} | Wirkungsgrad | 85% |
|-------------------|------|----------|------|----|--------------------|--------------|-----|

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 20 °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 7 Tage rasten lassen.

| | | | |
|----------------|-----|----|--------|
| Vergärungsgrad | 80% | FG | 3.30°P |
|----------------|-----|----|--------|

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **4,9 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