Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Helles Starkbier

Bierrezept



ABV 9%	Farbe 11 EBC	Bittere 28 IBU

Beschreibung
Ein helles Starkbier mit besonders vielen fruchtigen Aromen, mit würzigen Noten ausgebaut, einer angenehmen Wärme und einer leichten Bittere im Abgang.

Zur Verkostung:
Glasform: Tulpenbierglas

Temperatur: 4-6 °C

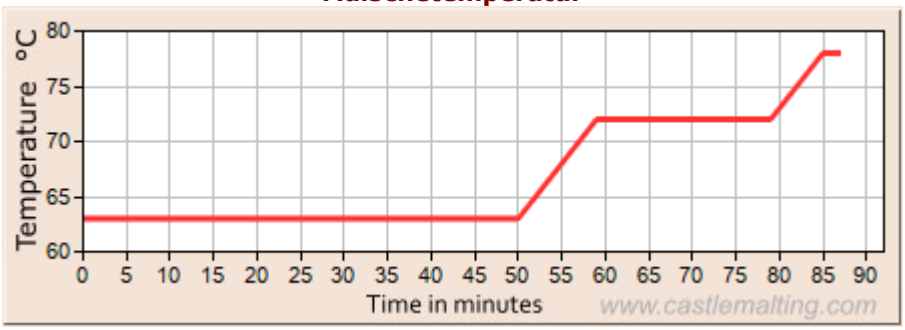
Tipp unseres Brauers
Probieren Sie verschiedene Gärtemperaturen und Würzebelüftungen aus, um vielschichtige Geschmacksnoten zu bekommen.

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.

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	90% / 26.2 kg
Château Pale Ale®	4% / 1.2 kg
Château Wheat Blanc	4% / 1.2 kg
Château Cara Blond®	2% / 0.6 kg
HOPFEN	
Centennial (10.5% aa)	130 g
Mosaic (12.0% aa)	70 g
HEFE	
SafAle BE-256	70 g
ZUCKER	
Weißer Kandiszucker	500 g
GEWÜRZE	
Koriander	10 g
Gewürznelken	5 g
Schwarzer Pfeffer	5 g

Maischetemperatur



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

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.5 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

50 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.

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
90 min. kochen lassen.

Hopfengabe 1: Nach 30 min. 70 g Centennial (19,6 IBU) zugeben.

Hopfengabe 2: Nach 80 min. 60 g El Dorado (3,9 IBU) zugeben.

Zuckerzugabe: Nach 80 min. weißen Kandiszucker hinzufügen.

Hopfengabe 3: Nach 85 min. 70 g Mosaic (4,5 IBU) zugeben.

Gewürzzugabe: Nach 85 min. alle Gewürze hinzugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	9.0%	Losgröße	100L	OG	18.5 °P	Wirkungsgrad	80%

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 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	86%	FG	2.50°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