



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Helles Starkbier



Bierrezept

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

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.

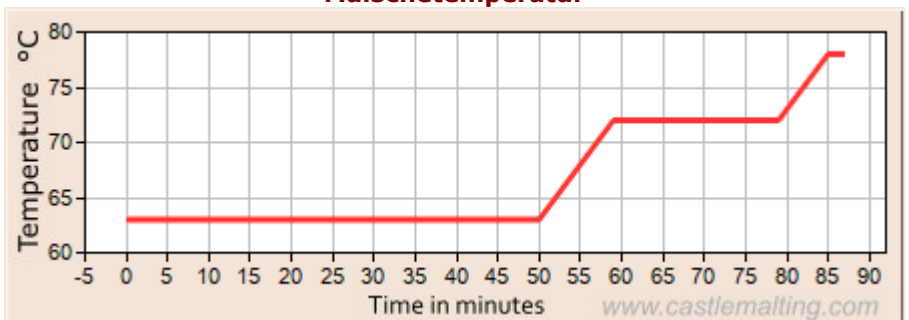
Zur Verkostung:

Glasform: Tulpenbiertglas
Temperatur: 4-6 °C

Tipp unseres Brauers

Probieren Sie verschiedene Gärtemperaturen und Würzelbelüftungen aus, um vielschichtige Geschmacksnoten zu bekommen.

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.

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

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

Zuckerzugabe: Nach 80 min. weißen Kandiszucker hinzufügen.

Hopfungabe 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

op

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 Fehleraromen entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken

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.

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