Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Braunbier

Bierrezept



ABV 6.5%	Farbe 58 EBC	Bittere 25 IBU

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	50% / 11.3 kg
Château Munich Light®	30% / 6.8 kg
Château Cara Ruby®	14% / 3.2 kg
Château Crystal®	3% / 0.7 kg
Château Chocolat	3% / 0.7 kg
HOPFEN	
Magnum (12.0% aa)	22.5 IBU / 70 g
Perle (8.0% aa)	2.5 IBU / 60 g
HEFE	
SafAle T-58	80 g
ZUCKER	
Brauner Kandiszucker	500 g

Beschreibung
Dieses Bier mit seinen lieblichen Malznoten und dem ausgewogenen Geschmack sorgt für einen dezent-schokoladigen Nachgeschmack.

Zur Verkostung:
Glasform: Tulpenbierglas

Temperatur: 4 - 8 °C

Tipp unseres Brauers
Stellen Sie mit einer hohen Hefemenge an, etwa 0,75 bis 0,8 g pro Liter, um für eine sauberere Gärung 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.

Maischetemperatur



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

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.7 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

60 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
60 min. kochen lassen.

Hopfengabe 1: Nach 10 min. Magnum zugeben.

Hopfengabe 2: Nach 55 min. Perle zugeben.

Zuckerzugabe: Nach 50 min. braunen Kandiszucker hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	6.0%	Losgröße	100L	OG	15.0 °P	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 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	77%	FG	3.40°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung
Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **5,3 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.