



*Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen*

## Belgisches Stout

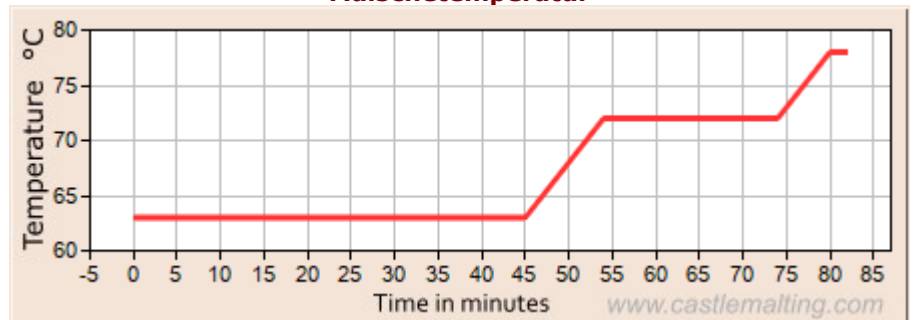


## Bierrezept

### REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	80% / 18.3 kg
Château Cara Gold®	6% / 1.4 kg
Château Chocolat	10% / 2.4 kg
Château Black	2% / 0.5 kg
Château Special Belgium®	1% / 0.3 kg
HOPFEN	
Saaz (3.5% aa)	450 g
HEFE	
SafAle S-33	70 g

### Maischetemperatur



ABV 6.5%

Farbe 100 EBC

Bittere 25 IBU

#### Beschreibung

Dieser Stout im belgischen Stil kommt mit kraftvollen Röstmalzaromen. Dieses komplexe Erlebnis mit dem schokoladigen Nachgeschmack und den Kaffeenoten wird überlagert von mild-herben dunklen Früchtenoten, die belgische Hefen in Hülle und Fülle produzieren können. Auf den Punkt gebracht: einfach köstlich!

#### Zur Verkostung:

Glasform: Tulpenbiertglas  
Temperatur: 4 - 8 °C

#### Tipp unseres Brauers

Damit die Hefearomen den speziellen Kick bekommen, setzen Sie mit 0,8 g/L an und stellen zur Gärung 2 °C höher.

#### SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH

5.3

Mischungsverhältnis

2.7 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

45 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**.

Mit 1 °C/min. auf 78 °C ansteigen.

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.

Hopfungabe 1: Nach 10 min. 220 g Saaz (10 IBU) hinzufügen.

Hopfungabe 2: Nach 50 min. 230 g Saaz (5 IBU) hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	6.0%	Losgröße	100L	OG	14.7 <sup>op</sup>	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

3.00°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 CO<sub>2</sub> 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.

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](mailto: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.

