



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

## Belgisches Weizen-Stout



## Bierrezept

### REZEPT FÜR 100 L BIER

#### MALZ

Château Pilsen 2RS	69% / 15.5 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2.3 kg
Château Chocolat	10% / 2.3 kg
Château Wheat Black	5% / 1 kg
Château Cara Gold®	5% / 1 kg
Château Black	3% / 0.6 kg

#### HOPFEN

Saaz (3.5% aa)	2.0 IBU / 100 g
Tettnang (5.0% aa)	28.0 IBU / 200 g

#### HEFE

SafAle S-33	80 g
-------------	------

ABV 6.5%

Farbe 100 EBC

Bittere 30 IBU

#### Beschreibung

Die kräftigen Röstaromen dieses belgischen Weizen-Stouts erinnern an Kaffee und legen sich über die dezent-herben dunklen Früchtenoten. Dies ausgewogene Bier sorgt für ein angenehmes Mundgefühl.

#### Zur Verkostung:

Glasform: Englisches Pint-Glas  
Temperatur: 4 - 8 °C

#### Tipp unseres Brauers

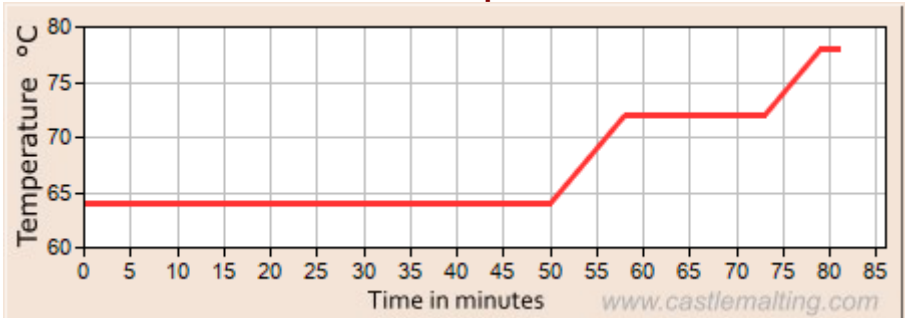
Halten Sie die Kohlensäure gering bis mittel, um die Röst- und Schokoladennoten besser schmecken zu können.

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.

#### Maischetemperatur



#### SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH

5.3

Mischungsverhältnis

2.7 L/kg

Einmaischen bei 64 °C.

50 min. bei 64 °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

75 min. kochen lassen.

Hopfungabe 1: Nach 15 min. Tettnang hinzufügen.

Hopfungabe 2: Nach 65 min. Saaz hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung

7.5%

Losgröße

100L

OG

14.5 °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 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

2.85°P

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

---

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](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://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