



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Bitterbier



ABV 4.5%

Farbe 34
EBC

Bittere 35
IBU

Beschreibung

Der Geschmack dieses vollen Bierkörpers spielt sanft und angenehm mit dem Gaumen. Es ist bitter, ohne sich aufzudrängen, da Malz und dezente Hopfennoten perfekt ausbalanciert werden. Ein erfrischendes und sehr schmackhaftes Bier.

Zur Verkostung:

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

Tipp unseres Brauers

Für einen trockeneren Abgang verwenden Sie höhere Ansetzraten (0,65 - 0,8 g/L).

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.

Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ

Château Pilsen 2RS	60% / 10.1 kg
Château Melano	25% / 4.2 kg
Château Cara Gold®	5% / 0.8 kg
Château Munich	10% / 1.7 kg

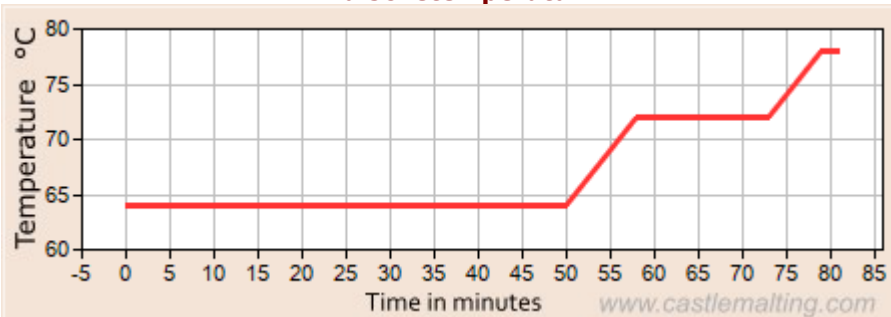
HOPFEN

Magnum (12.0% aa)	31.5 IBU / 100 g
Cascade (6.0% aa)	3.5 IBU / 100 g

HEFE

SafAle S-04	65 g
-------------	------

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH

5.3

Mischungsverhältnis

3.0 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

60 min. kochen lassen.

Hopfungabe 1: Nach 10 min. Magnum zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 50 min. Cascade hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung

6.0%

Losgröße

100L

OG

11.0 °p

Wirkungsgrad

85%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung Die Würze auf 18 °C abkühlen und die Hefe ansetzen. Bei 18 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 20 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlverhalten 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

76%

FG

2.60°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 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.

