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).

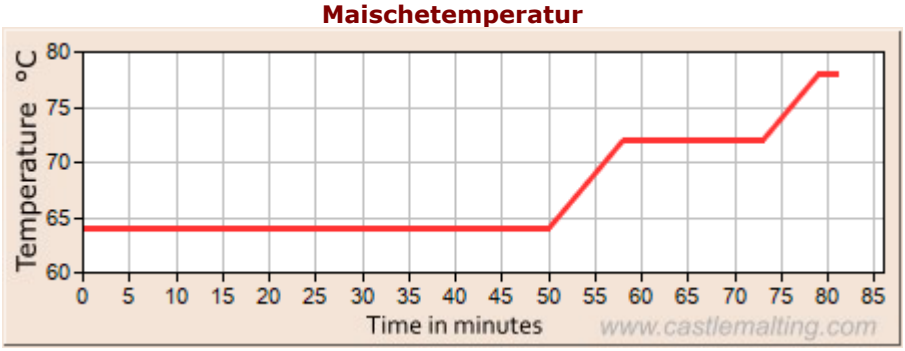
Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting ® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt 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.

Hopfengabe 1: Nach 10 min. Magnum zugeben.

Hopfengabe 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 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	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.