



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

## Helles Roggenbier



ABV 8.5%

Farbe 11  
EBC

Bittere 25  
EBU

### Beschreibung

Farblich blassgelb bis golden mit einer stabilen Schaumkrone. Die Bittere ist eher moderat und erlaubt, dass die oft würzige und säuerliche Roggencharakteristik durchschlägt.

### Zur Verkostung:

Glasform: Tulpenbiertglas  
Temperatur: 4 - 8 °C

### Tipp unseres Brauers

Durch Roggen bekommt das Bier einen einzigartigen knackig-würzigen Geschmack. Sie können dies durch den Roggenanteil im Rezept beeinflussen. Aber nehmen Sie nicht mehr als 30 %.

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting<sup>®</sup> 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.

## Bierrezept

### REZEPT FÜR 100 L BIER

#### MALZ

Château Pilsen 2RS	70% / 18.8 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2.7 kg
Château Rye	20% / 5.4 kg

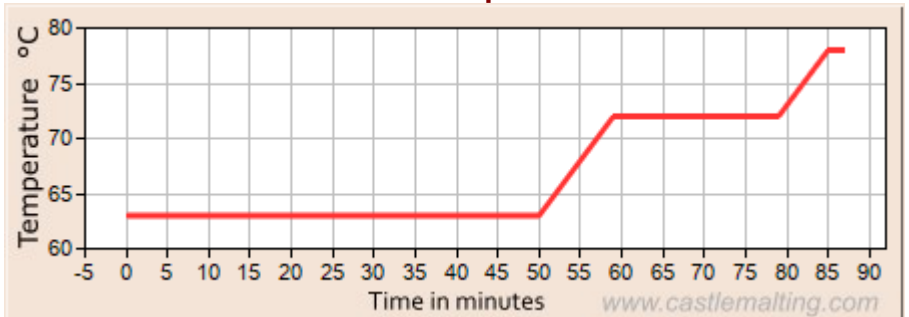
#### HOPFEN

Perle (8.0% aa)	12.5 IBU / 50 g
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU / 50 g
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU / 50 g
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU / 50 g

#### HEFE

SafAle BE-256	70 g
---------------	------

### Maischetemperatur



### SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH

5.3

Mischungsverhältnis

2.5 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

50 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

75 min. kochen lassen.

Hopfungabe 1: Nach 15 min. Perle und Cascade zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 60 min. Saaz hinzufügen.

Hopfungabe 2: Nach 70 min. Amarillo hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung

7.5%

Losgröße

100L

OG

17.5  
°p

Wirkungsgrad

85%

### SCHRITT 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 22 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 22 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 25 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehleraromen 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 10 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad

86%

FG

2.45°P

### SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung

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