



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

## Double IPA



ABV 7.5%

Farbe 25  
EBC

Bittere 65  
IBU

### Beschreibung

Ein hopfig-starkes IPA mit einem schönen Malzkick. Stark gehopft und doch ein sauberer und trockener Abgang. Gefährlich süffig.

### Zur Verkostung:

Glasform: Pint-Glas

Temperatur: 4 - 8 °C

### Tipps unseres Brauers

Für besonders tolle Hopfennoten sollten Sie nur frischen Hopfen verwenden und ihn gut lagern. Beim Verhältnis von Sulfat zu Chlorid des Brauwassers sollten Sie Sulfat bevorzugen.

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	76% / 17.4 kg
Château Munich	10% / 2.3 kg
Château Crystal	4% / 0.9 kg
Château Cara Blond®	10% / 2.3 kg



#### HOPFEN

Columbus (16.0% aa)	100 g
Chinook (13.0% aa)	100 g
Centennial (10.5% aa)	100 g



#### HEFE

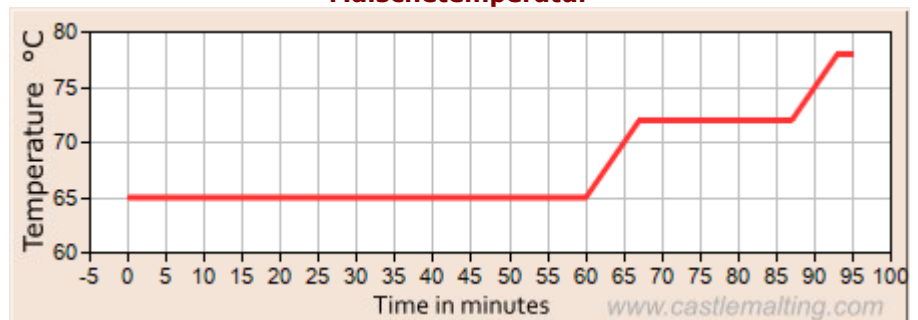
SafAle US-05	80 g
--------------	------



#### ZUCKER

Maiszucker	1 kg
------------	------

### Maischetemperatur



### SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH

5.3

Mischungsverhältnis

2.7 L/kg

Einmaischen bei 65 °C.

60 min. bei 65 °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. 40 g von jedem Hopfen (45,5 IBU) zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 45 min. 25 g von jedem Hopfen (13,7 IBU) hinzugeben.

Hopfungabe 2: Nach 70 min. 35 g von jedem Hopfen (5,9 IBU) hinzugeben.

Zuckerzugabe: Nach 60 min. Maiszucker hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	7.5%	Losgröße	100L	OG	15.7 <sub>op</sub>	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 22 °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 7 Tage rasten lassen.

**SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung**

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **5,3 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.

---

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