



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

„Verbotene Früchte“ - Leichtbier

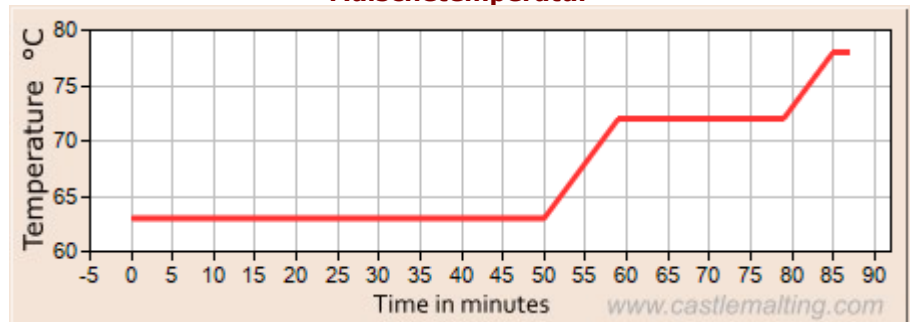


Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

| MALZ | |
|---------------------------|-----------------|
| Château Pilsen 2RS | 60% / 13.3 kg |
| Château Melano | 25% / 5.5 kg |
| Château Munich | 10% / 2.2 kg |
| Château Cara Gold® | 5% / 1.1 kg |
| HOPFEN | |
| Magnum (12.0% aa) | 23.5 IBU / 80 g |
| Hersbrucker (Hallertauer) | 1.5 IBU / 80 g |
| HEFE | |
| SafAle BE-256 | 65 g |

Maischetemperatur



ABV 6.5%

Farbe 40
EBC

Bittere 25
IBU

Beschreibung

Ein vollmundiges, sehr aromatisches Bier im belgischen Stil mit einem unwiderstehlichen Geschmack. Hier sind die Malz- und Hefearomen hervorragend ausbalanciert und werden von würzig-kräuterigen Aromaten des Hopfens begleitet.

Zur Verkostung:

Temperatur: 4 - 8 °C

Tipp unseres Brauers

Der Erfolg dieses Bieres hängt von der korrekten Steuerung der Gärungstemperatur ab. Sie können diese auch variieren, um die von diesem Hefestamm erzeugten Aromen zu verändern.

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.

SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH

5.3

Mischungsverhältnis

2.7 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

50 min. bei 63 °C rasten lassen.

Mit 0,5 °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

60 min. kochen lassen.

Hopfungabe 1: Nach 10 min. Magnum zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 55 min. Hallertauer Hersbrucker zugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung

6.0%

Losgröße

100L

OG

14.5

°P

Wirkungsgrad

85%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 20 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 20 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 24 °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.

Vergärungsgrad

83%

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 **5,5 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.

