Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Würziges helles Bier

Bierrezept



ABV 7%	Farbe 27 EBC	Bittere 25 IBU

Beschreibung
Ein mittelstarkes Spezialbier mit feiner belgischer Komplexität, leicht lieblichem Geschmack und trockenem Abgang. Erscheint im Glas mit bernstein-goldener Farbe und einer schönen weißen Krone. Schöner Anklang von Zimt, Nelke und Hefearomen sowie leichten Malznoten.

Zur Verkostung:
Glasform: Bierkelch

Temperatur: 4 - 8 °C

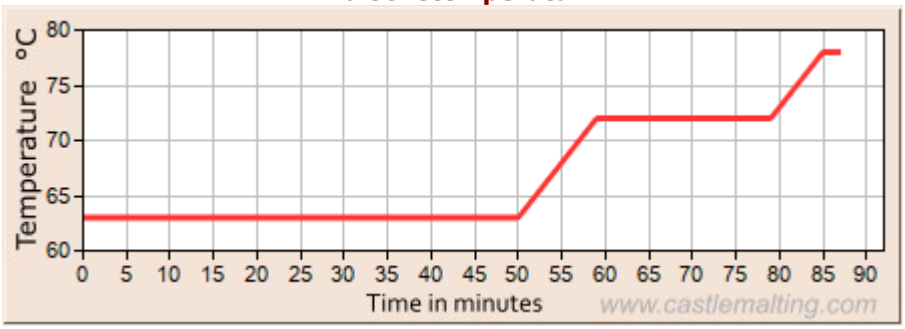
Tipp unseres Brauers
Dieses Rezept nimmt auch dankbar weitere Gewürze an, um es noch komplexer zu machen.

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.

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	80% / 19 kg
Château Melano	15% / 3.6 kg
Château Biscuit	5% / 1.2 kg
HEFE	
Goldings (6.0% aa)	22.5 IBU / 150 g
Palisade (7.5% aa)	2.5 IBU / 50 g
HEFE	
SafAle T-58	70 g
GEWÜRZE	
Zimt	26 g
Gewürznelken	2 g

Maischetemperatur



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 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.

20 min. bei 72 °C rasten lassen und den **Jodtest durchführen.**

Mit 1 °C/min. auf 78 °C ansteigen.

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. Goldings zugeben.

Hopfengabe 2: Nach 50 min. Palisade hinzufügen.

Gewürzzugabe: Nach 55 min. Gewürze hinzugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	6.0%	Losgröße	100L	OG	15.5 °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 22 °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	82%	FG	2.80°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.