



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Traditionelles Weizenbier



ABV 5.5%

Farbe 8 EBC

Bittere 28 IBU

Beschreibung

Belgisches Weizen- oder Weissbier wird traditionell als sommerliches Getränk betrachtet. Meist wird es als Aperitif mit einer Apfelsinen- oder Zitronenscheibe genossen.

Zur Verkostung:

Glasform: Bierpokal
Temperatur: 4-6 °C

Tipps unseres Brauers

Damit dieses Rezept geschmacklich noch komplexer wird, können Sie 5% ungemälzte Weizenflocken hinzugeben.

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

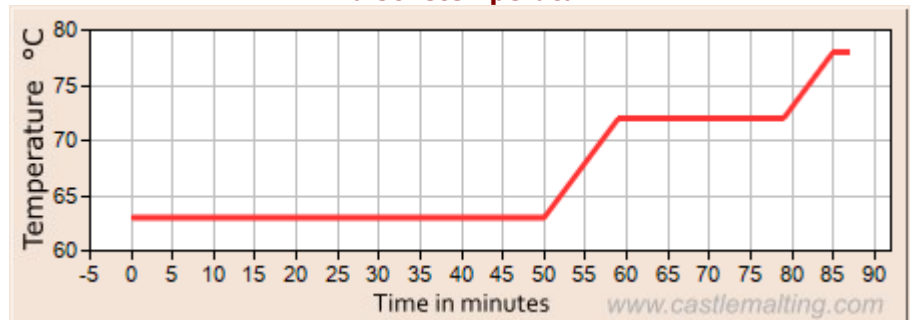
Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

| MALZ | |
|---------------------------|-----------------|
| Château Pilsen 2RS | 65% / 12.2 kg |
| Château Wheat Blanc | 35% / 6.6 kg |
| HOPFEN | |
| Magnum (12.0% aa) | 26.5 IBU / 80 g |
| Styrian Golding (4.0% aa) | 1.5 IBU / 80 g |
| HEFE | |
| SafAle WB-06 | 80 g |
| GEWÜRZE | |
| Schalen der Bitterorange | 10 g |
| Kreuzkümmel | 2 g |
| Koriander | 1 g |

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

| | | | |
|----|-----|---------------------|----------|
| pH | 5.3 | Mischungsverhältnis | 3.0 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

90 min. kochen lassen.

Hopfungabe 1: Nach 30 min. Magnum zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 85 min. Styrian Golding zugeben.

Gewürzzugabe: Nach 85 min. alle Gewürze hinzugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

| | | | | | | | |
|-------------------|------|----------|------|----|--------------------|--------------|-----|
| Gesamtverdampfung | 9.0% | Losgröße | 100L | OG | 12.5 _{op} | 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 Fehlgerüche 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 | 82% | FG | 2.30 ^{oP} |
|----------------|-----|----|--------------------|

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung Das Bier 5 Tage lang bei 0 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **5,9 g/L CO₂ karbonisieren**. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß! * Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und

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; web: 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