



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Smoked Wheat Ale



Bierrezept

Zutaten für 100 L

MALZ	
Château Pilsen 2RS	53% / 11.55 kg
Château Wheat Blanc	13% / 2.8 kg
Château Biscuit	28% / 6.15 kg
Château Black	3% / 0.65 kg
Château Wheat Smoked	3% / 0.65 kg

HOPFEN	
First Gold (8.0% AA)	74 g
Willamette (5.0% AA)	50 g
Hallertauer Mittelfrüh (3.5% AA)	24 g

HEFE	
SafAle S-04	70 g

ABV 4.5%

Farbe 80
EBC

Bitterkeit 40
IBU

Beschreibung

Ein hoch vergorenes, schottisches Bier mit trockenem Abgang, Röstmalzgeschmack und starken Rauchnoten. Keksaromen mischen sich unter eine würzige Bitterkeit aus hochwertigem Hopfen.

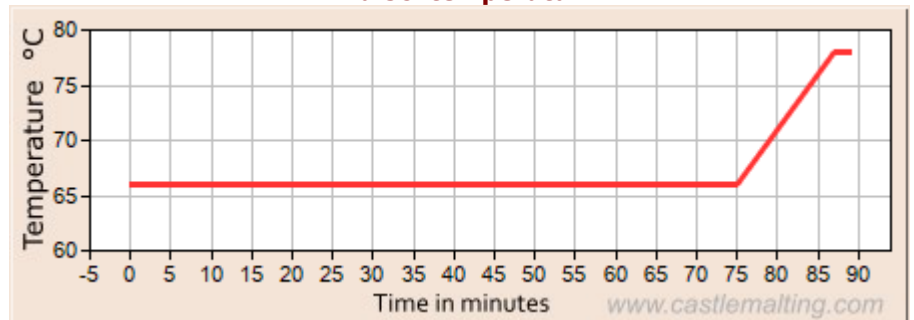
*Die Bitterkeit hängt vom Alphasäuregehalt des Hopfens, den Kochbedingungen und anderen Parametern ab.

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.

Maischtemperatur



Schritt 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.8 L/kg
----	-----	---------------------	----------

Einmaischen bei 66°C.

75 Min. bei 66° C rasten lassen und den **Jodtest**

durchführen.

Mit 1° C/Min. auf 78° C ansteigen. 2 Min. bei 78° C rasten, um

auszumaischen.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78° C heißem Wasser auffüllen.

Schritt 2: Kochen

60 Min. kochen lassen.

Hopfungabe 1: Unmittelbar vor dem Kochen den gesamten Hopfen in die Würze geben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	5.0%	Losgröße	100L	OG	12.0°p	Wirkungsgrad	80%
-------------------	------	----------	------	----	--------	--------------	-----

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 24 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlgerüche entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8° C senken und 1 Tag rasten lassen. Die Hefe ernten.

Die Temperatur auf 2° C senken und 10 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	73.3%	FG	3.2°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 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; 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