Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Red-Intense-Bier

Bierrezept

ABV 7.4%	Farbe 52 EBC	Bittere 25 IBU

Beschreibung
Dieses Rezept ist bewusst einfach gehalten, um das volle Aromapotenzial des Château Red Intense zur Geltung zu bringen. Die verwendete Hefe ist neutral, und der Hopfen sorgt für eine moderate Bittere, die gut mit dem Alkoholgehalt harmoniert. Diese rot schimmernde Köstlichkeit wird die Liebhaber malziger Aromen begeistern.

Zur Verkostung:
Glasform: Tulpenbierglas
Temperatur: 4 - 8 °C

Tipp unseres Brauers
Für eine IPA-Variante kann das Bier während der Gärung mit den bevorzugten Hopfensorten kaltgehopft werden.

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.

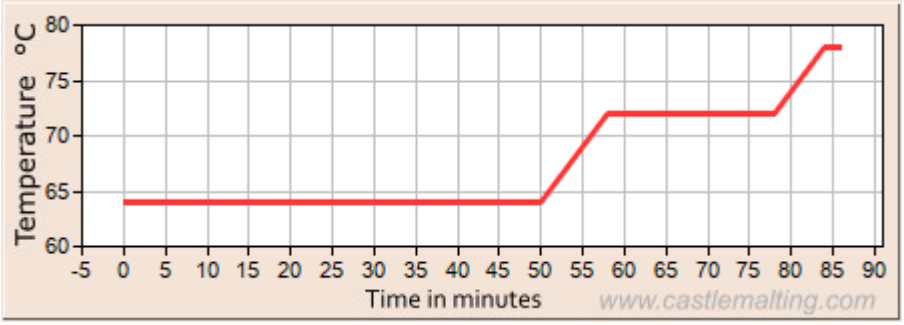
Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: info@castlemalting.com

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 Red Intense	100% / 26.8 kg
HOPFEN	
Magnum (12.0% aa)	25.0 IBU / 82 g
HEFE	
SafAle US-05	80 g

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen
Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.6 L/kg

Einmaischen bei 64 °C.
50 min. bei 64 °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
60 min. kochen lassen.
Hopfengabe: Nach 10 min. Magnum hinzufügen.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	6.0%	Losgröße	100L	OG	16 °P	Wirkungsgrad	85%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung
Die Würze auf 16 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.
Bei 16 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 18 °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	86%	FG	2.3°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung
Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **4,9 g/L CO2 karbonisieren.** Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß!

* Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und 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