



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgisch witbier



Stamwort: 11 - 12° Plato

Alcohol: 5 - 5.5 %

Kookkleur: 10 - 12 EBC

Bitterheid: 25 - 30 IBU

Kenmerken

Tarwebier en witbier wordt gewoonlijk als zomerdrink aanbevolen. Gebruikt als aperitief, met een schijfje sinaasappel of citroen.

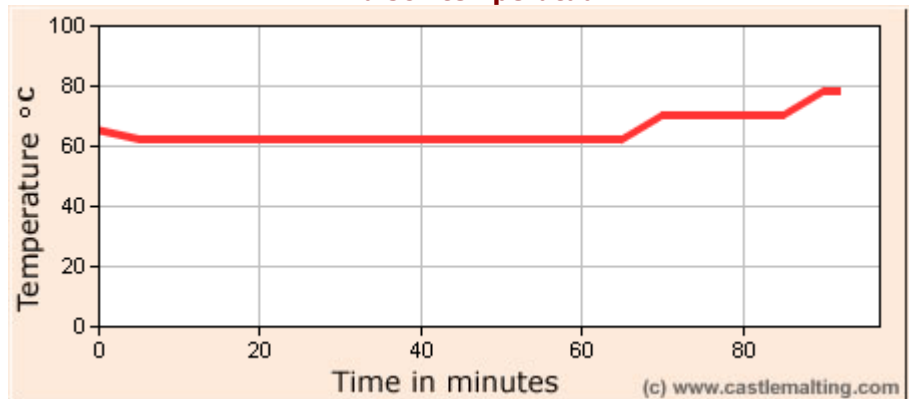


Bier recept

INGREDIËNTEN/HL (1 hectoliter = 100 liters)

| MOUT | |
|---------------------|--------------|
| Château Pilsen 2RS | 18-20kg / hl |
| Château Wheat Blanc | 5kg / hl |
| HOPS | |
| Magnum | 80 g / hl |
| Styrian Golding | 80 g / hl |
| GISTEN | |
| Safbrew WB-06 | 50 g / hl |
| KRUIDEN | |
| Bittere sinaasschil | 100g / hl |
| Komijn vrucht | 30g / hl |
| Koriander | 20g / hl |

Inmaisch temperatuur



Stap 1: Inmaischen

- Mash in 80 liter water van 65°C
- Rust bij 62°C gedurende 60 minuten
- Rust bij 70°C gedurende 20 minuten
- Rust bij 78°C gedurende 2 minuten

Stap 2: Koken

Duurtijd: 1.30 uur

Volumevermindering: 8 - 10%

Na 15' de hop Magnum toevoegen.

Na 85' hop Styrian Goldings, de kruiden (bittere curaçaoschil) en suiker toevoegen.

Stap 3: Vergisten

Begin bij 20°C verhoog de temperatuur naar 22°C, laat de diacetyl 24 uur rusten op het eind van de gisting voor verwijdering van de gist.

Stap 4: Lageren minimum 2 weken bij 7°C

Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting®. Wij kunnen de kwaliteit van het eindresultaat niet garanderen, dit staat in functie van de kwaliteit van de grondstoffen, de brouwomstandigheden en het proces.

Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres: info@castlemalting.com