



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

IPA Engels



Stamwort: 16-17 ° Plato

Alcohol: 7 %

Kleur: 9 EBC



Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

Bier recept

INGREDIENTEN / 100 L



MOUT

Château Pilsen 2RP	19.5 kg / hl
Château Melano Light	0.5 kg / hl
Château Cara Ruby®	0.5 kg / hl
Château Cara Blond®	0,5 kg / hl



HOP

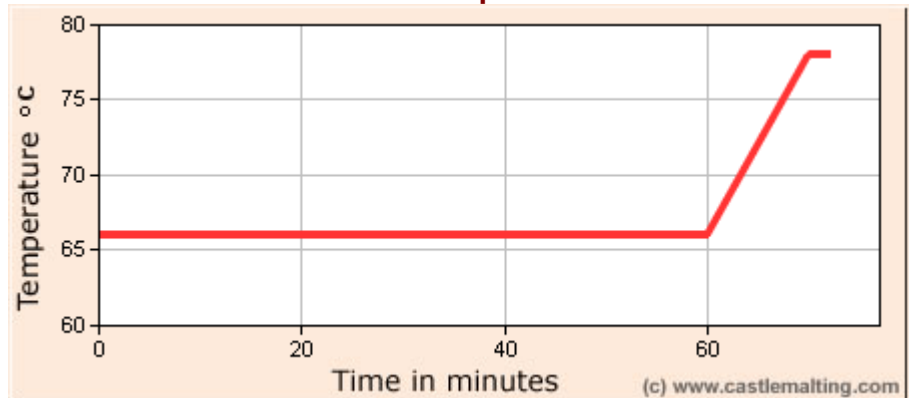
Goldings	210 g / hl
Fuggle	100 g / hl
Aramis	100g / hl



GIST

SafAle BE 134	50 - 80 g / hl
---------------	----------------

Maisch Temperatuur



Stap 1: Masching

Maisch in op 66°C gedurende 60 minuten
Rust op 78°C gedurende 2 minuten

Stap 2: Filtratie

Scheid het wort van de draf met water van 78°C

Stap 3: Koken

Duur: 1 uur en 15 minuten met een temperatuur van 100°C

Het volume van het wort vermindert met 6 - 10 %

- In 15 minuten voeg de Golding toe

- In 70 minuten voeg de Fuggle en de Aramis toe, alsmede suiker indien nodig

Het wort moet een dichtheid hebben van 16.5°Plato

Verwijder de bostel.

Stap 4: Afkoelen

tot 23°C

Stap 5: Vergisting

op 24°C

Stap 6: Lagering

minimaal 2 weken op 2 °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