Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Double IPA

Stammwürze: 14 ° Plato

Alkoholgehalt: 6.5 %

Farbe: 6 EBC

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

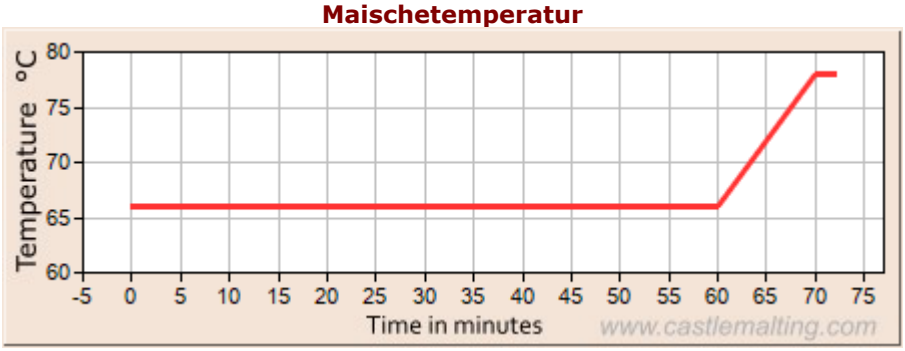
Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

Bierrezept

ZUTATEN / 100 L

MALZ	
Château Pilsen 2RS	18.5 kg / hl
Château Cara Blond®	1 kg / hl
HOPFEN	
Chinook	60 g
Columbus	65 g
Centennial	200 g
Aramis	100 g
HEFEN	
SafAle BE 134	50 - 80 g / hl

Maischetemperatur



Schritt 1: Maischen
Einmaischen bei 66°C für 80 Minuten
Rast bei 78°C für 2 Minuten

Schritt 2: Läutern
Den Treber mit Wasser (78°C) von der Würze entfernen

Schritt 3: Kochen
Dauer: 1 Stunde 15 Minuten
Temperatur: 100 °C
die Würzemenge wird um 6-10 % verringert
- Nach 15 Minuten den Hopfen Columbus und Chinook zugeben
- Nach 70 Minuten den Hopfen Centennial und Aramis, und, wenn nötig, Kandiszucker zugeben.
Die Stammwürze muss 14 °Plato haben
- Die Trübstoffe entfernen

Schritt 4: Würzekühlung
Abkühlen auf 23 °C

Schritt 5: Gärung
bei 24 °C

Schritt 6: Lagerung
mind. 2 Wochen bei 2 °C

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; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgien;
Account: 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB