



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgisch Zwart Bier



Stamwort: 18 - 19° PL

Alcohol: 8.5%

Kleur: 90 EBC

Bitterheid: 30 EBU

Beschrijving

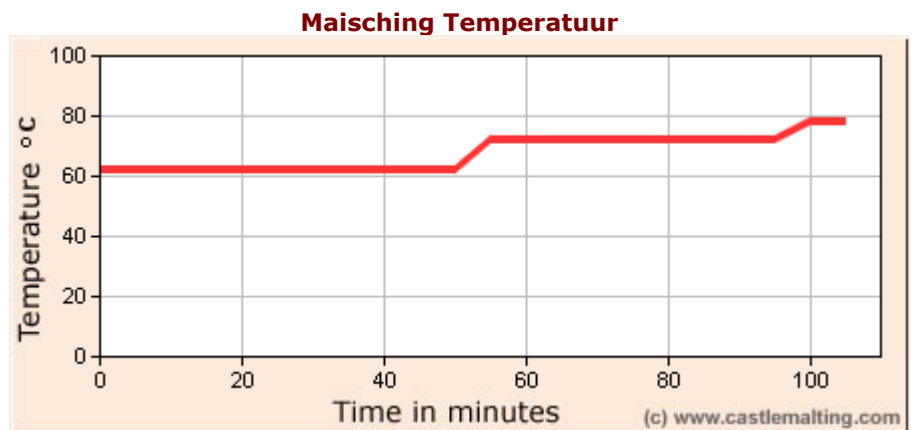
Een donker, complex, zeer sterke Belgische ale met een heerlijke volle mout mix. Intense koffie smaak met broodkorsttonen en een vol roostmout karakter. Zwart van kleur met een blijvende lichtgekleurde kraag.



Bier recept

INGREDIENTEN / HL (1 hectolitre = 100 litres)

MOUT	
Château Pilsen 2RS	15 kg / hl
Château Black of Black	4 kg / hl
Château Cara Gold	2.5 kg / hl
Château Wheat Chocolate	3 kg / hl
HOP	
Perle	120 g / hl
Cascade	50 g / hl
GIST	
SafAle BE -256	60 g
SUIKER	
Witte Kandij Suiker	1 kg



Stap 1: Inmaischen

Maisch in op 62°C gedurende 45 minuten
Verhoog de temperatuur tot 72°C gedurende 15 minuten
Verhoog de temperatuur verder tot 78°C gedurende 2 minuten.

Stap 2: Koken

Gedurende anderhalf uur
Het volume van het wort vermindert met 8 -10%
Voeg na 15 minuten 100 g Perle hop toe
Voeg de rest van de Perle na 85 minuten toe met 50g Cascade en 20 g kandij suiker
Het wort moet een dichtheid bereiken van 18-19°Plato

Stap 3: Cooling down tot 24°C

Stap 4: Fermentatie op 24°C

Stap 5: Lagering 2 weken op 3 °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