



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Helles Sommerbier



Bierrezept

RECIPE FOR 100L

MALZ

Château Pilsen 2RS	89% / 17.4 kg
Château Wheat Blanc®	6% / 1.1 kg
Château Cara Clair®	6% / 1.1 kg

HOPFEN

First Gold (8.0% aa)	17.5 IBU / 80 g
Cascade (6.0% aa)	2.5 IBU / 80 g
Motueka (7.5% aa)	2.5 IBU / 60 g
Sorachi Ace (13.0% aa)	2.5 IBU / 40 g

HEFE

SafAle BE-134	60 g
---------------	------

GEWÜRZE

Schalen der Bitterorange	40 g
Kreuzkümmel	10 g

ABV 6.0%

Farbe 8 EBC

Bittere 25 IBU

Beschreibung

Ein frischer Durstlöcher. Milde Bittere durch Aromen von Orange, Passionsfrucht und Banane.

Zur Verkostung:

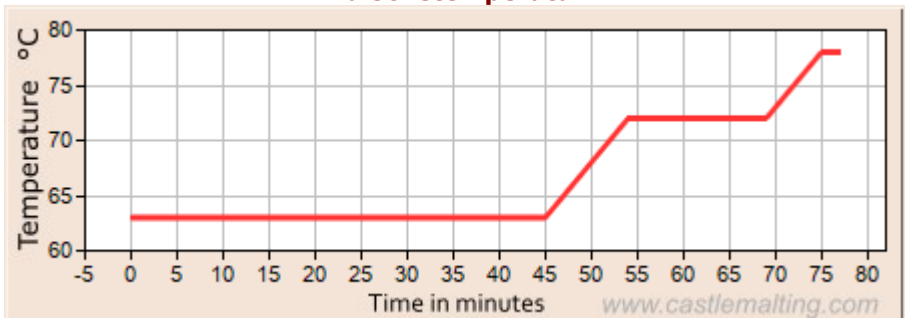
Glasform: Tulpenbiertglas

Temperatur: 4 - 8°C

Tipp unseres Brauers

Nutzen Sie SafAle F-2 zur Nachgärung in der Flasche, um das Bier zu karbonisieren und für mehr Komplexität zu sorgen.

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH

5.3

Mischungsverhältnis

2.7 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

45 min. bei 63 °C rasten lassen.

Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.

15 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.

Hopfungabe 1: Nach 10 min. First Gold zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 55 min. Cascade, Motueka und Sorachi Ace zugeben.

Gewürzzugabe: Gegen Schluss der Siedephase Bitterorangenschalen und Kreuzkümmel hinzugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung

6.0%

Losgröße

100L

OG

13°P

Wirkungsgrad

85%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 22 °C abkühlen und die Hefe ansetzen. Bei 22 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 24 °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.

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.

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **4,4 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