Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgisch Amber Bier

Bier recept



ABV 6.5%	Kleur 22 EBC	Bitterheid 20 IBU

Beschrijving
De combinatie van Château Abbey en Château Cara Ruby geeft dit bier een prachtige amberkleur met een mooi vleugje zoete moutigheid. Verfrissend en doordrinkbaar bier.

Serveer:
Glas: Amerikaans pintglas
Temperatuur: 4 - 8°C

BROUWER'S TIP
Houd de gpitchsnelheid hoog op 0,75-0,8 g/L voor een schonere gisting.

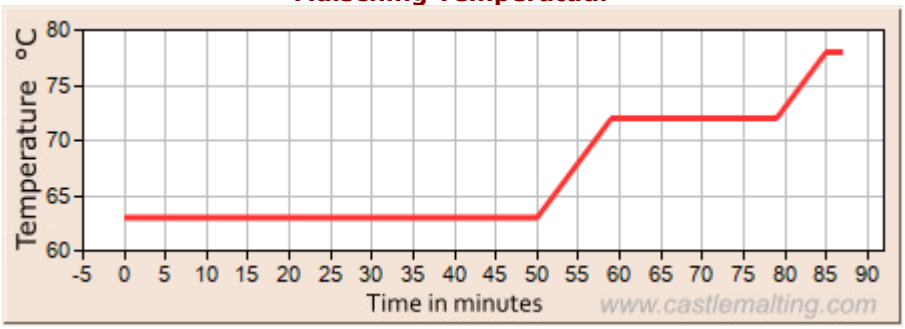
Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting ®. Let op: dit recept is slechts een richtlijn. Mogelijk moeten er enige wijzigingen worden aangebracht om te voldoen aan de verschillende technologieën, efficiënties en ingrediënten, zoals droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.

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

RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	60% / 13.5 kg
Château Munich Light®	30% / 6.7 kg
Château Abbey®	6% / 1.3 kg
Château Cara Ruby®	4% / 0.9 kg
HOP	
Saaz (3.5% aa)	180 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	140 g
GIST	
SafAle S-33	80 g

Maisching Temperatuur



Stap 1: Maischen
Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.8 L/kg

Inmaischen op 63°C
Rust gedurende 50 min bij 63°C
Verhoog tot 72 °C met 1 °C/min
Rust gedurende 20 minuten op 72 °C en doe de jodiumtest
Verhoog tot 78°C met 1°C/min
Rust gedurende 2 minuten op 78°C om uit te maischen
Als de maisch klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

Stap 2: Koken
Kook gedurende 60 min.
Hoptoevoeging 1: Voeg na 10min 90g Saaz en 70g Hallertau Mittelfruh toe.
Hoptoevoeging 2: Voeg na 55 min 90 g Saaz en 70 g Hallertau Mittelfruh toe.
Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	14.5°P	Efficientie	85%

Stap 3: Fermentatie en rijping
Koel het wort af tot 16°C en voeg de gist toe.
Vergisting bij 16°C gedurende 2 dagen, daarna stijgen tot 20°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en onaangename smaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8°C en laat gedurende 1 dag rusten en verwijder dan de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 7 dagen.

Attenuatie	81%	FG	2.80°P

Stap 4: Koude maturatie en verpakking
Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,6 volumes CO2. Het bier is klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan! *Voor hergisting op fles, brouwsuiker en SafAle F-2 toevoegen.

Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB