



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgische IPA



ABV 6.5%

Kleur 19
EBC

Bitterheid
40 IBU

Beschrijving:

Het perfecte antwoord voor liefhebbers die een hoppig IPA-karakter willen gecombineerd met het complexe, fruitige, kruidige karakter van Belgian Strong Pale Ales.

Serveer:

Glas: pintglas

Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP

Gebruik alleen verse hoppellets die in goede opslagcondities zijn bewaard.

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

Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT

Château Pilsen 2RS	61% / 13.8 kg
Château Munich Light®	31% / 6.9 kg
Château Abbey®	8% / 1.8 kg

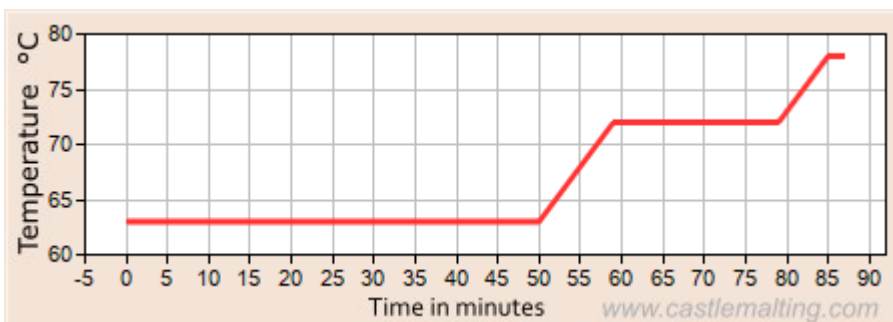
HOP

Fuggles (4.5% aa)	28.8 IBU / 250 g
East Kent Goldings (5.0% aa)	6.0 IBU / 200 g
Willamette (5.0% aa)	5.2 IBU / 200 g

GIST

SafAle S-04	80 g
-------------	------

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg
----	-----	-----------	----------

Maisch in bij 63°C

Rust gedurende 50 min op 63°C

Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 20 minuten bij 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 50min Fuggles toe.

Hop-toevoeging 2: voeg na 10 minuten ECG toe.

Hop Toevoeging 3: Voeg na 5 min Willamette toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	14.6°P	Efficiëntie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 18°C en voeg de gist toe.

Vergist bij 18°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 20°C. Zodra

de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd -

ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 °C en rust u 1 dag

en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en

rust gedurende 7 dagen.

Attenuatie	80%	FG	2.95°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,7 volumes CO₂. Het bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

*Voor hergisting op fles,

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

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