Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

DONKER DUBBEL BIER

Bier recept



ABV 7%	Kleur 73 EBC	Bitterheid 28 IBU

Beschrijving:
Dit bier is rijk, donker en zoet. De romige schuimkraag heeft de geur van speciale mouten. De smaak is complex, fruitig met een fris-bittere afdronk. Het is een uitgebalanceerd bier met een zacht mondgevoel en een lange, droge afdronk

Serveer:
Glas: Tulpenbierglas
Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER`S TIP
Ik stel voor om dit bier op fles te hergisten om de frisheid te behouden en extra complexiteit te brengen.

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% / 13.9 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1 kg
Château Cara Gold®	18% / 4.2 kg
Château Special Belgium®	18% / 4.2 kg

HOP

Magnum (12.0% aa)	26 IBU / 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2 IBU / 80 g

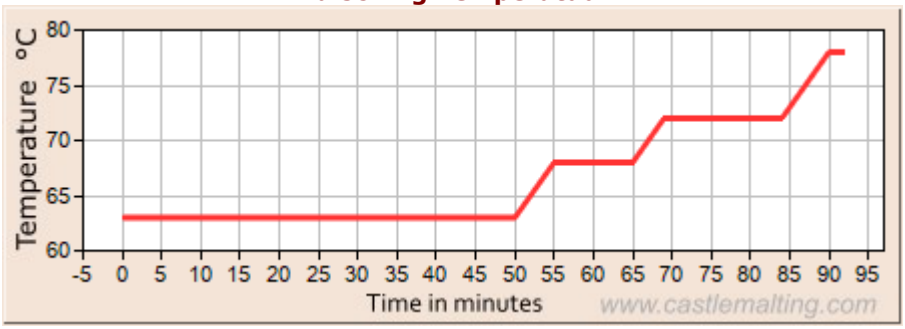
GIST

SafAle T-58	80 g

SUIKER

Candy sugar dark (pieces)	500 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN
Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg

Maisch-in op 63°C
Rust gedurende 50 min bij 63°C
Verhoog tot 68°C met 1°C/min
Rust gedurende 10 minuten op 68°C
Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min
Rust gedurende 15 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: Na 10min Magnum toevoegen.
Hoptoevoeging 2: Voeg na 55 min Tettnang toe.
Suikertoevoeging: Voeg na 50min suiker toe.
Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	15.5°P	Efficientie	85%

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING
Koel het wort af tot 18°C en voeg de gist toe.
Vergist op 18°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 22°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 ° C en rust u gedurende 1 dag en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en laat gedurende 10 dagen rusten.

Attenuatie	82%	FG	2.80°P

STAP 4: KOUDE VEROUDERING EN VERPAKKING
Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,8 volumes CO2. Het bier staat klaar om te verpakken

en te drinken. Geniet ervan!
*Voor hergisting op fles,
voeg brouwsuiker en SafAle F-2 toe.

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