Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Traditionelles Weizenbier

Bierrezept



ABV 5.5%	Farbe 8 EBC	Bittere 28 IBU

Beschreibung
Belgisches Weizen- oder Weissbier wird traditionell als sommerliches Getränk betrachtet. Meist wird es als Aperitif mit einer Apfelsinen- oder Zitronenscheibe genossen.

Zur Verkostung:
Glasform: Bierpokal
Temperatur: 4-6 °C

Tipp unseres Brauers
Damit dieses Rezept geschmacklich noch komplexer wird, können Sie 5% ungemälzte Weizenflocken hinzugeben.

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.

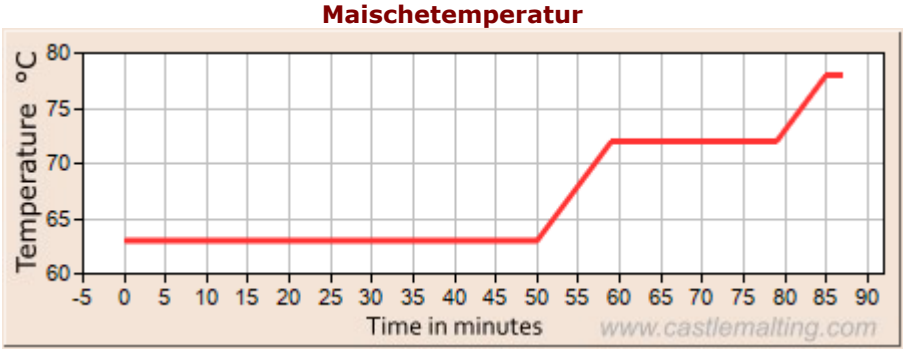
Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: info@castlemalting.com

Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	65% / 12.2 kg
Château Wheat Blanc	35% / 6.6 kg
HOPFEN	
Magnum (12.0% aa)	26.5 IBU / 80 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.5 IBU / 80 g
HEFE	
SafAle WB-06	80 g
GEWÜRZE	
Schalen der Bitterorange	10 g
Kreuzkümmel	2 g
Koriander	1 g

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen
Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH	5.3	Mischungsverhältnis	3.0 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.
50 min. bei 63 °C rasten lassen.
Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.
20 min. bei 72 °C rasten lassen und den **Jodtest durchführen.**
Mit 1 °C/min. auf 78 °C ansteigen.
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
90 min. kochen lassen.
Hopfengabe 1: Nach 30 min. Magnum zugeben.
Hopfengabe 2: Nach 85 min. Styrian Golding zugeben.
Gewürzzugabe: Nach 85 min. alle Gewürze hinzugeben.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	9.0%	Losgröße	100L	OG	12.5 °P	Wirkungsgrad	85%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung
Die Würze auf 20 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.
Bei 20 °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 10 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	82%	FG	2.30°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung Das Bier 5 Tage lang bei 0 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **5,9 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; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgien;
Account: 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB