



## IPA Engels



**Stamwort:** 16-17 ° Plato

**Alcohol:** 7 %

**Kleur:** 9 EBC



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

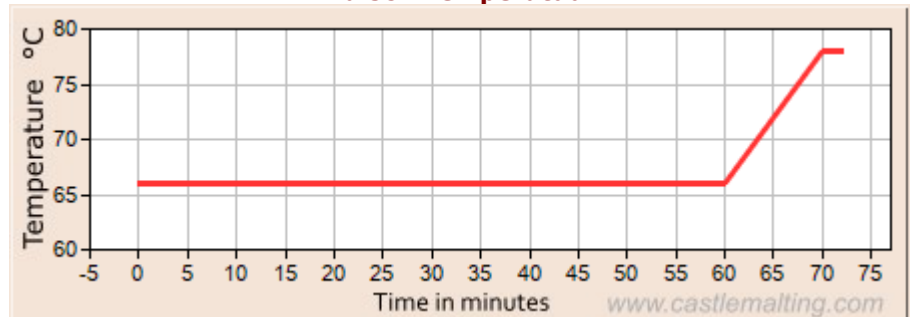
### INGREDIËNTEN / 100 L

MOUT	
Château Pilsen 2RP	19.5 kg / hl
Château Melano Light	0.5 kg / hl
Château Cara Ruby®	0.5 kg / hl
Château Cara Blond®	0,5 kg / hl

HOP	
Goldings	210 g / hl
Fuggle	100 g / hl
Aramis	100g / hl

GIST	
SafAle BE 134	50 - 80 g / hl

### Maisch Temperatuur



#### Stap 1: Masching

Maisch in op 66°C gedurende 60 minuten  
Rust op 78°C gedurende 2 minuten

#### Stap 2: Filtratie

Scheid het wort van de draf met water van 78°C

#### Stap 3: Koken

Duur: 1 uur en 15 minuten met een temperatuur van 100°C

Het volume van het wort vermindert met 6 - 10 %

- In 15 minuten voeg de Golding toe

- In 70 minuten voeg de Fuggle en de Aramis toe, alsmede suiker indien nodig

Het wort moet een dichtheid hebben van 16.5°Plato

Verwijder de bostel.

#### Stap 4: Afkoelen

tot 23°C

#### Stap 5: Vergisting

op 24°C

#### Stap 6: Lagering

minimaal 2 weken op 2 °C