



*Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen*

## Belgisches Weizenbier



**Stammwürze:** 11 - 12 °P

**Alkoholgehalt:** 5 - 5.5 %

**Farbe:** 10 - 12 EBC

**Bittereinheit:** 25 - 30 IBU

### Beschreibung

Belgisches Weizen- oder Weißbier wird traditionell als Sommergetränk hergestellt. Gewöhnlich wird es als Aperitif mit einer Orangen- oder Zitronenscheibe serviert.

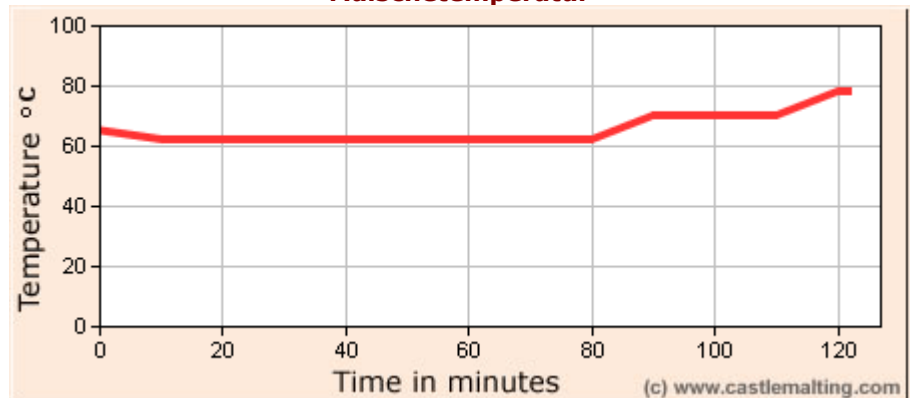


## Bierrezept

### ZUTATEN / HL

MALZ	
Château Pilsen ZS	18-20 kg / hl
Château Wheat Blanc	5 kg / hl
HOPFEN	
Magnum	80 g / hl
Styrian Golding	80 g / hl
HEFEN	
Safbrew WB-06	50 g / hl
GEWÜRZE	
Bittere Orangenschale	100 g / hl
Kreuzkümmel	30 g / hl
Koriander	20 g / hl

### Maischetemperatur



### Schritt 1: Maischen

- Einmaischen in 80 l Wasser (65°C)
- Rast bei 62°C für 60 Minuten
- Rast bei 70°C für 20 Minuten
- Rast bei 78°C für 2 Minuten

### Schritt 2: Kochen

- Dauer: 1,5 Stunden
- Die Würzmenge wird um 8-10% verringert.
- Nach 15 Minuten Magnum-Hopfen zugeben.
- Nach 85 Minuten Styrian Golding, Gewürze und Zucker, wenn nötig, zugeben

### Schritt 3: Gärung

- Mit 20°C beginnen, die Temperatur bis 22°C steigern, das Diacetyl am Ende der Gärung vor der Hefentfernung für 24 Stunden ruhen lassen.

### Schritt 4: Lagerung mind. 2 Wochen bei 7°C

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting® erstellt. Bitte beachten Sie, dass von uns vorgeschlagene Rezept nur ein Leitfaden ist, was Ihnen erlaubt, eine persönliche Note Ihrem Bier zu verleihen. Spezielle technische Rahmenbedingungen, Wasser, etc können manche Änderungen benötigen. Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: [info@castlemalting.com](mailto: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.