



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

## Belgisches IPA



**Stammwürze:** 14 - 16 °P

**Alkoholgehalt:** 6 - 7%

**Farbe:** 10 - 15 EBC

**Bittereinheit:** 38 IBU

### Beschreibung

Die perfekte Antwort für Bier-Enthusiasten, die auf der Suche nach einem hopftigen IPA Charakter, vereinigt mit dem komplexen, fruchtigen, würzigen Charakter vom Belgischen kräftigen Pale Ale.



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](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.

## Bierrezept

### ZUTATEN / HL



#### MALZ

Château Pilsen 2ZS	15kg / hl
Château Munich Light®	7.5kg / hl
Château Abbey®	2 kg / hl



#### HOPFEN

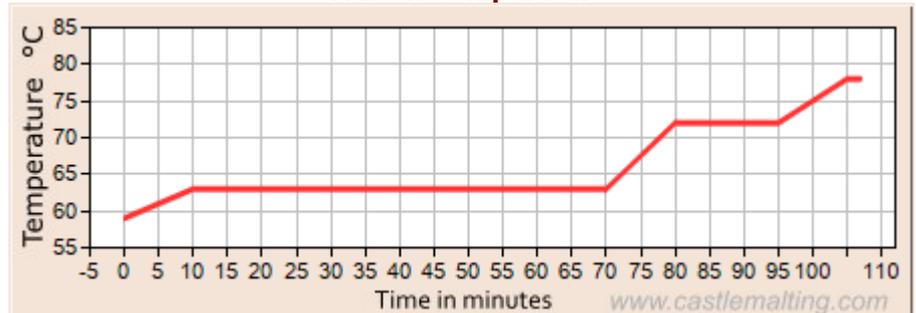
Fuggles	250 g / hl
East Kent Goldings	200 g / hl
Willamette	200 g / hl



#### HEFEN

Safale S-04	50 - 80 g / hl
Safale S-04 (zweite Gärung)	2.5 - 5 g / hl

### Maischetemperatur



### Schritt 1: Maischen

- Einmaischen in 70 l Wasser bei 59°C und langsam die Temperatur auf 63°C steigern.
- Rast bei 63°C für 60 Minuten
- Rast bei 72°C für 15 Minuten
- Rast bei 78°C für 2 Minuten

### Schritt 2: Läutern

Den Treber mit Wasser (75°C) von der Würze entfernen

### Schritt 3: Kochen

- Dauer: 1,5 Stunden  
die Würzmenge wird um 8-10% verringert
- Nach 5 Minuten Fuggles zugeben,
  - Nach 80 Minuten East Kent Goldings zugeben,
  - Nach 85 Minuten Willamette zugeben.

### Schritt 4: Gärung

Gärung bei 23°C

**Schritt 5: Lagerung** mind. 3 Wochen bei 4°C

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](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://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: BRUBE