



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

## Belgisches Rot



**Stammwürze:** 13.5 °P

**Alkoholgehalt:** 6.5%

**Farbe:** 60 EBC

**Bittereinheit:** 22 - 27 IBU

### Beschreibung:

Süßes und leicht hopfiges Aroma. Mit einem ausbalancierten und angenehmen Geschmack von geröstetem Malz. Gewöhnlich mit einem trockenen Nachgeschmack.



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 Z2S	10.8 kg / hl
Château Melano	4.5 kg / hl
Château Munich	1.8 kg / hl
Château Cara Gold®	0.9 kg / hl
HOPFEN	
Saaz	100 g / hl
Hallertauer Mittelfruh	50 g / hl
HEFEN	
Safbrew BE 256 (Abbaye)	50 - 80 g / hl
Safbrew BE 256 (Abbaye) (zweite Gärung)	2.5 - 5 g / hl

### Maischetemperatur



### Schritt 1: Maischen

- Einmaischen bei 62 °C und für 50 Minuten ruhen lassen
- Rast bei 72°C für 20 Minuten
- Rast bei 78°C für 2 Minuten

### Schritt 2: Kochen

- Dauer: 1.5 Stunden; die Würzmenge wird um 6-10 % verringert
- Nach 15 Minuten den Saaz-Hopfenzugeben;
- Nach 80 Minuten Hallertauer Mittelfruh zugeben, wenn nötig, auch Zucker

### Zusätzliche Zutaten:

Zucker: Cassonade hell (0,5kg/hl)

### Schritt 3: Gärung

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

### Schritt 4: Lagerung

mind. 2 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: BRUBE833