Belgisches Stout

Stammwürze: 15 ° P

Alkoholgehalt: 6.5 %

Farbe: 55- 65 EBC

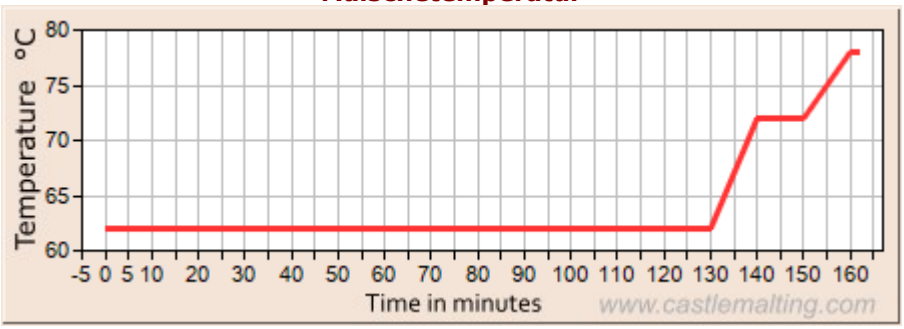
Bittereinheit: 25- 30 IBU

Beschreibung
Das Belgische Stout hat ein kräftiges Röstaroma, mit einer Spur von Schokolade- und Kaffeegeschmack. Die belgischen Hefen geben eine außergewöhnliche Note von herben dunklen Früchten.

Bierrezept

ZUTATEN / HL	
MALT	
Château Pilsen 2ZS	19.2 kg / hl
Château Cara Gold®	1.5 kg / hl
Château Chocolat	2.5 kg / hl
Château Black	0.5 kg / hl
Château Special B®	0.3 kg / hl
HOPFEN	
Saaz (T90)	520 g / hl
HEFEN	
Safbrew S-33	70 g / hl

Maischetemperatur



Schritt 1: Maischen
-Einmaischen in 80 l Wasser bei 62°C, den pH-Wert der Maische auf 5,4 anpassen und für 1 Stunde und 10 Minuten ruhen lassen.
-Rast bei 72°C für 10 Minuten
-Rast bei 78°C für 2 Minuten

Schritt 2: Kochen
Dauer: 70 Minuten
-420g Saaz-Hopfen am Anfang des Kochens zugeben
-100g Saaz-Hopfen am Ende des Kochvorgangs zugeben

Schritt 3: Würzekühlung auf 24°C

Schritt 4: Gärung bei 25°C (6-7 Tage)

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.