



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

## Belgisches Dunkel Abbey



**Stammwürze:** 13 - 14 °P

**Alkoholgehalt:** 8,5 - 9%

**Farbe:** 55- 65 EBC

**Bittereinheit:** 25- 30 IBU

### Beschreibung

Ein charaktervolles Bier mit einem malzigen Aroma und einem ausbalancierten Geschmack. Im Nachgeschmack spürt man ein Aroma von geräuchertem Holz.



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	18 kg / hl
Château Pale Ale	9 kg / hl
Château Cara Blond®	5.5 kg / hl
Château Crystal®	4 kg / hl
Château Chocolat	0.5 kg / hl

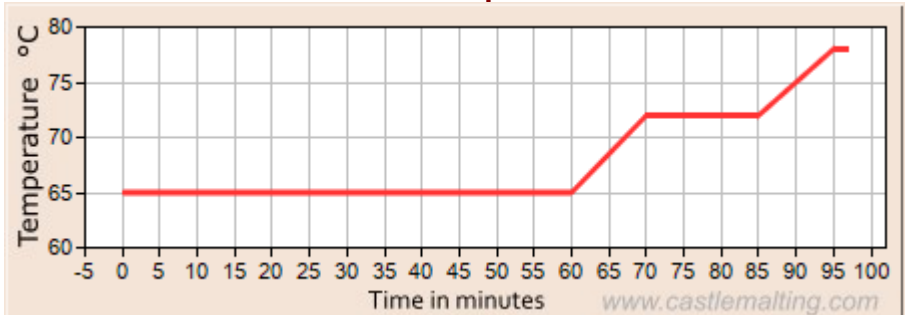
#### HOPFEN

Tradition	50 g / hl
Tettnang	25 g / hl

#### HEFEN

Safbrew T-58	50- 80 g / hl
--------------	---------------

### Maischetemperatur



### Schritt 1: Maischen

- Einmaischen bei 65°C für 60 Minuten
- Rast bei 72°C für 15 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 Hallertauer Tradition Hopfen zugeben,
- Nach 85 Minuten Tettnanger Hopfen zugeben, wenn nötig, auch Zucker

### zusätzliche Zutaten

- \*Gewürze: Koriander (1 g/hl) und Zimtrinde (4 g/hl)
- \*\*Zucker: Brauner Kandiszucker (0,5 kg/hl)

### Schritt 3: Gärung

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

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

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  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB