Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Sahti Bier



ABV	7.5%	Kleur	12 EBC	Bitterheid	13 IBU

Beschrijving
Sahti is een traditioneel bier uit Finland, gemaakt van een verscheidenheid aan granen, gemout en ongemoute, waaronder gerst, rogge en haver. Traditioneel wordt het bier op smaak gebracht met jeneverbessen naast, of in plaats van hop, waaraan een zoet aroma en smaak wordt gegeven naast kruiden-, bloemige en kruidige aroma's van hop.

Service:
Glas: Hoog glas

Temperatuur: 4 - 8°C

BROUWER'S TIP
Je kunt jeneverbessen toevoegen naar gelang. Pas wel op voor de balans.

25 g/hL geeft een mooi tintje.

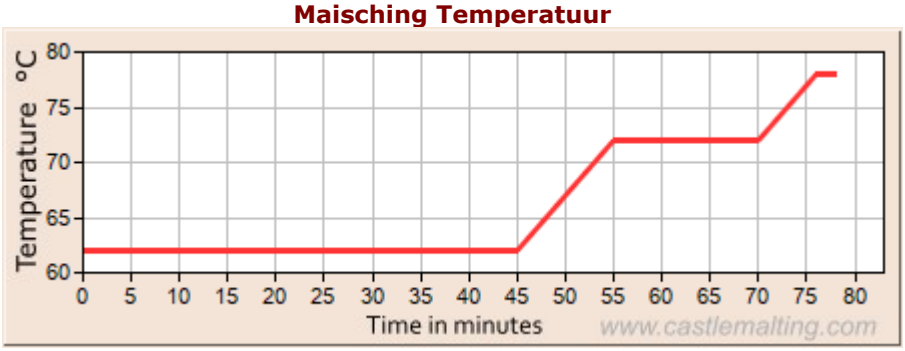
Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting ®. Let op: dit recept is slechts een richtlijn. Mogelijk moeten er enige wijzigingen worden aangebracht om te voldoen aan de verschillende technologieën, efficiënties en ingrediënten, zoals droog graanextract en hop-alfazuurpercentage. Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres: info@castlemalting.com

Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	76% / 19.4 kg
Château Rye Malt	15% / 3.8 kg
Château Peated	4% / 1.0 kg
Château Cara Blond®	5% / 1.3 kg
HOP	
Brewers Gold (6.0% aa)	85 g
GIST	
SafAle S-33	70 g
KRUIDEN	
Jeneverbes	25 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN
Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg

Maisch-in op 62°C

Rust 45min op 62°C

Verhoog tot 72°C met 1°C/min

Rust 15min op 72°C en doe de **Jodiumtest**

Verhoog tot 78°C met 1°C/min

Rust 2min op 78°C om uit te **maischen**

Als het maischen klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

STAP 2: KOKEN
Kook gedurende 60min.

Hop toevoeging: Na 10min voeg Brewers Gold toe.

Kruiden toevoeging: Na 50min voeg de jeneverbessen toe.

Whirlpool om de draft te verwijderen.

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	16.5°P	Efficientie	85%

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING
Koel het wort af tot 16°C en pitch de gist.

Vergist bij 16°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 20°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), laat je de temperatuur zakken tot 8°C en rust je 1 dag en verwijder je vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C

en rust 7 dagen.

Attenuatie	80%	FG	3.30°P

STAP 4: KOUDE AGING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot **2,5 volume CO2**. Bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

*Voor hergisting op fles,voeg brouwsuiker en SafAle F-2 toe.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439 CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB