Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Goud Sterk Bier



ABV	9%	Kleur	11 EBC	Bitterheid	28 IBU

Beschrijving:
Een goudkleurig sterk bier met veel fruitige aroma's, versterkt door kruidige tonen, aangename warmte en een licht bittere afdronk.

Serveer:
Glas: Tulpglas

Temperatuur: 4-6°C

BROUWER'S TIP
Speel met fermentatietemperatuur en wortbeluchting om complexere smaken te produceren.

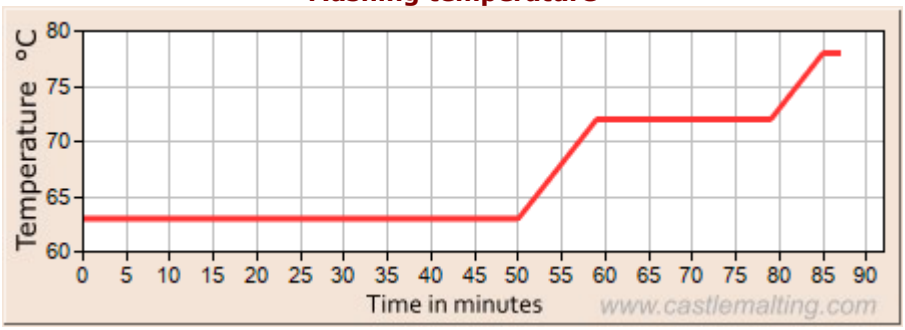
Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting ®. Let op: dit recept is slechts een richtlijn. Mogelijk moeten er enige wijzigingen worden aangebracht om te voldoen aan de verschillende technologieën, efficiënties en ingrediënten, zoals droog graanextract en hop-alfazuurpercentage. Voor meerdere inlichtingen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

Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	90% / 26.2 kg
Château Pale Ale®	4% / 1.2 kg
Château Wheat Blanc	4% / 1.2 kg
Château Cara Blond®	2% / 0.6 kg
HOP	
Centennial (10.5% aa)	130 g
Mosaic (12.0% aa)	70 g
GIST	
SafAle BE-256	70 g
SUIKER	
White Candy Sugar	500 g
KRUIDEN	
Koriander	10 g
Kruidnagel	5 g
Zwarte peper	5 g

Mashing temperature



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

pH	5.3	Mix Ratio	2.5 L/kg

Maisch-in op 63°C

Rust 50min op 63°C

Verhoog tot 72°C met 1°C/min

Rust 20min 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 90 min.

Hop 1: Voeg na 30 min 70 g Centennial (19,6 IBU) toe.

Hop 2: Voeg na 80 min 60 g Centennial (3,9 IBU) toe.

Suikertoevoeging: voeg na 80 min witte kandijsuiker toe.

Hop 3: Voeg na 85 min 70 g Mosaic (4,5 IBU) toe.

Kruiden toevoegen: Voeg na 85min alle kruiden toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	9.0%	Batch grootte	100L	OG	18.5°P	Efficientie	80%

STEP 3: FERMENTATION and MATURATION Koel het wort af tot 16°C en pitch de gist. Vergisting 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	86%	FG	2.50°P

STAP 4: KOUDE VEROUDERING EN VERPAKKING Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1 °C, verwijder de resterende gist en carboniseer tot **2,8 volumes CO2**. Bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan! *Voor hergisting op fles, brouwsuiker en SafAle F-2 toevoegen