Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

ARAMIS BIER

Bier recept



ABV 6.5%	Kleur 20 EBC	Bitterheid 30 IBU

Beschrijving:
Door de combinatie van Château Munich Light en Château Abbey mouten, wordt dit speciaalbier gekenmerkt door een rijke warmte die typisch is voor wijn en een unieke frisheid die typisch is voor bier. De hop Aramis geeft dit bier een zeer fijn aroma met subtiele kruidige tonen.

Serveer:
Glas: Amerikaans Shaker-pintglas

Temperatuur: 4 - 8°C

BROUWER'S TIP
Gebruik verse hop voor betere aroma resultaten.

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

RECEPT VOOR 100L

MOUT

Château Pilsen 2RS	65% / 14 kg
Château Munich Light®	20% / 4.3 kg
Château Abbey®	10% / 2.2 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1.1 kg

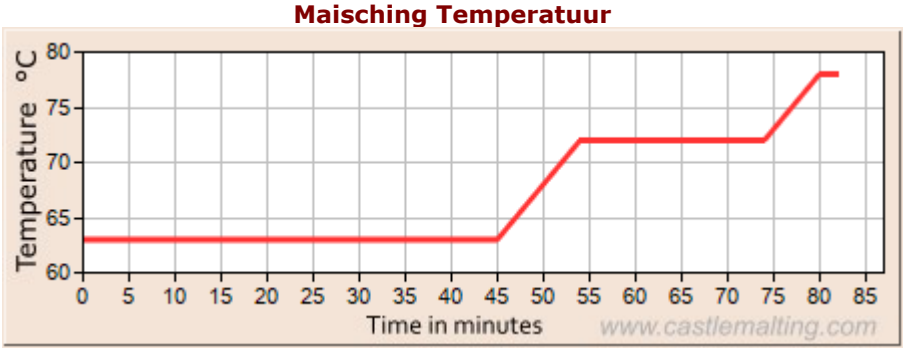
HOP

Aramis (7.0% aa)	300 g

GIST

SafAle BE-256	70 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN
Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg

Inmaischen op 63°C

Rust 45 min bij 63°C

Verhoog tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 20 minuten bij 72 °C en doe de jodiumtest

Verhoog tot 78°C met 1°C/min

Rust gedurende 2 minuten op 78°C om uit te maischen

Als de maisch klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

STAP 2: KOKEN
Kook gedurende 60 min.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 10min 130g Aramis (24 IBU) toe.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 55 min 170 g Aramis (6 IBU) toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	14.0°P	Efficientie	85%

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

Vergist op 16°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 18°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 ° C en rust u gedurende 1 dag en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en laat gedurende 7 dagen rusten.

Attenuatie	84%	FG	2.20°P

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING

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

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