Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

GERSTEWIJN

Bier recept



ABV 10%	Kleur 60 EBC	Bitterheid 50 IBU

Beschrijving:
Een sterk bier van hoge gisting, met een hoog alcoholgehalte. Het wordt gerstewijn genoemd omdat het zo sterk kan zijn als wijn. Maar aangezien het gemaakt is van gemoute gerst in plaats van druiven, is het in feite een bier. Dit bier is gemaakt om in de winter gewaardeerd te worden bij de open haard. Het past uitstekend bij een dessert.

Serveer:
Glas: bekerglas

Temperatuur: 4 - 10°C

BROUWER'S TIP
Wees voorzichtig met de efficiëntie van uw apparatuur om de juiste OG te bereiken. Gebruik indien nodig Dark Candy Sugar om het aan te passen.

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	50% / 17.7 kg
Château Melano	25% / 8.8 kg
Château Cara Ruby®	10% / 3.5 kg
Château Abbey®	15% / 5.3 kg

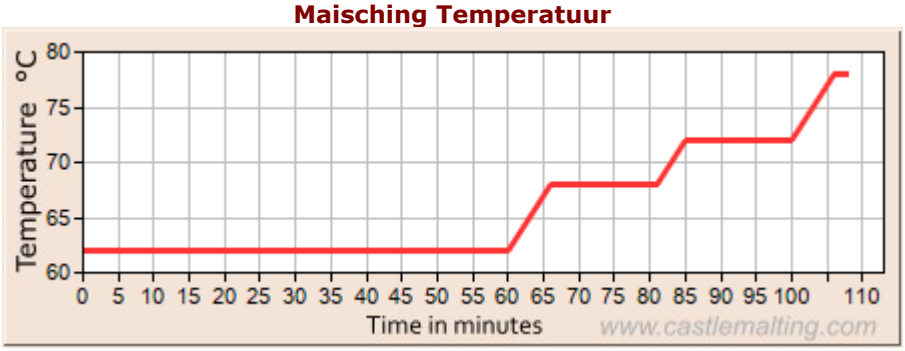
HOP

Nugget (12.0% aa)	45 IBU / 130 g
Tettnang (5.0% aa)	5 IBU / 170 g

GIST

SafAle S-04	80 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg het onderstaande profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.5 L/kg

Inmaischen op 62 °C

Rust gedurende 60 minuten op 62 ° C

Verhoog tot 68°C met 1°C/min

Rust gedurende 15 minuten op 68°C

Verhoog tot 72 °C met 1 °C/min

Rust 15 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 90 min.

Hoptoevoeging 1: Na 30min Nugget toevoegen.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 80 minuten Tettnang toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	9.0%	Batch Grootte	100L	OG	21.0°P	Efficientie	80%

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 16°C en voeg de gist toe.

Vergisting bij 16°C gedurende 2 dagen, daarna stijgen tot 18°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 10 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 10 dagen rusten.

Attenuatie	82%	FG	3.80°P

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,4 volumes CO2. Het bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

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