Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

DONKER BELGISCH ABDIJBIER

Bier recept



ABV 8.5%	Kleur 75 EBC	Bitterheid 28 IBU

Beschrijving
Een karaktervol bier met een rijke moutsmaak en een uitgebalanceerde bitterheid. Laat een subtiele nasmaak van verbrand hout achter.

Serveer:
Glas: Tulpenglas

Temperatuur: 4-8 °C

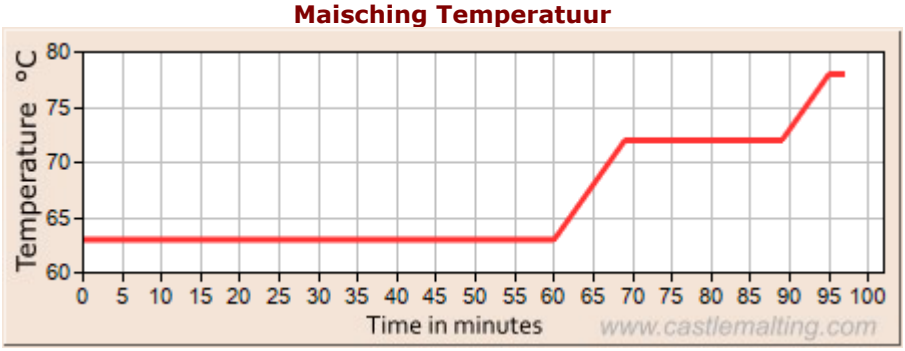
BROUWER'S TIP
Voor meer geroosterde/chocolade tonen kun je tot 5% Chateau Chocolat toevoegen

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	34% / 10.1 kg
Château Pale Ale®	34% / 10.1 kg
Château Cara Blond®	15% / 4.4 kg
Château Crystal®	15% / 4.4 kg
Château Chocolat	2% / 0.6 kg
HOP	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU / 160 g
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU / 100 g
GIST	
SafAle BE-256	80 g

Maisching Temperatuur



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

pH	5.3	Mix Ratio	2.5 L/kg

Inmaischen op 63°C

Rust gedurende 60 minuten op 63°C

Vehogen tot 72 °C met 1 °C/min

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

Verhogen 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 voeg Hallertau Tradition toe.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 80min Tettnang toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	9.0%	Batch Grootte	100L	OG	17.5°P	Efficientie	80%

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

Vergist bij 16°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 21°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 rust gedurende 7 dagen.

Attenuation	85%	FG	2.60°P

STAP 4: KOUDE RIJPING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,7 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.

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