Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgische Stout

Bier recept



ABV 6.5%	Kleur 100 EBC	Bitterheid 25 IBU

Beschrijving:
Deze Stout in Belgische stijl heeft grote smaken van geroosterde mout. Complexe ervaring met chocolade nasmaak en koffie gelaagd bovenop de lichtzure donkere vruchten die Belgische gisten kunnen produceren. Kortom, het is heerlijk.

Serveer:
Glas: Tulpenglas

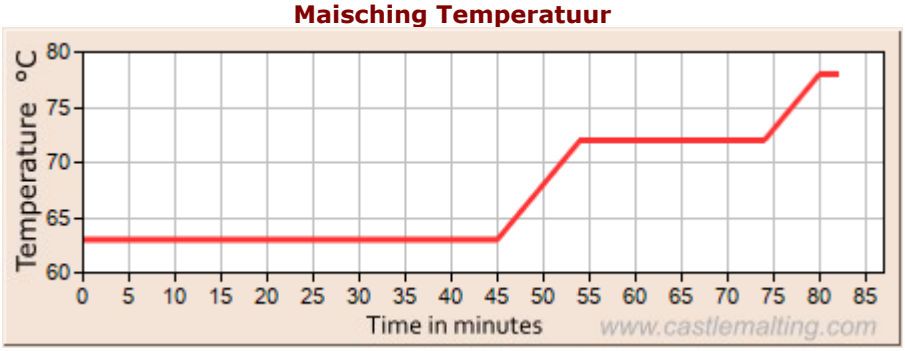
Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP
Om de gistaroma's een boost te geven, kun je 0,8 g/L pitchen en 2°C hoger fermenteren.

RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	80% / 18.3 kg
Château Cara Gold®	6% / 1.4 kg
Château Chocolat	10% / 2.4 kg
Château Black	2% / 0.5 kg
Château Special Belgium®	1% / 0.3 kg
HOP	
Saaz (3.5% aa)	450 g
GIST	
SafAle S-33	70 g

Maisching Temperatuur



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

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg

Maish-in op 63°C

Rust gedurende 45min op 63°C

Verhoog tot 72°C met 1°C/min

Rust 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 220g Saaz (20IBU) toe.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 50 min 230 uur Saaz (5IBU) toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	14.7°P	Efficientie	85%

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 stijgen tot 20°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 ° C en laat 1 dag rsuetn en verwijder vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust gedurende 7 dagen.

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

Attenuatie	80%	FG	3.00°P

STAP 4: KOUDE VEROUDERING EN VERPAKKING

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

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