Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

BELGISCHE TARWE STOUT

Bier recept



ABV 6.5%	Kleur 100 EBC	Bitterheid 30 IBU

Beschrijving:
Deze Belgian Wheat Stout heeft grote geroosterde smaken die doen denken aan koffie gelaagd bovenop de lichtzure donkere vruchten. Het is een uitgebalanceerd kwaliteitsbier met een zacht mondgevoel.

Serveer:
Glas: Engels pintglas

Temperatuur: 4-8 °C

BROUWER'S TIP
Houd de koolzuurniveaus gemiddeld tot laag om de chocolade en geroosterde tonen beter te ervaren.

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	69% / 15.5 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2.3 kg
Château Chocolat	10% / 2.3 kg
Château Wheat Black	5% / 1 kg
Château Cara Gold®	5% / 1 kg
Château Black	3% / 0.6 kg

HOP

Saaz (3.5% aa)	2.0 IBU / 100 g
Tettnang (5.0% aa)	28.0 IBU / 200 g

GIST

SafAle S-33	80 g

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maish-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg

Inmaischen op 64°C

Rust gedurende 50 minuten op 64°C

Verhogen tot 72 °C met 1 °C/min

Rust gedurende 15 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 75 min.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 15min Tettnang toe.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 65min Saaz toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	7.5%	Batch Grootte	100L	OG	14.5°P	Efficientie	85%

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 20°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en smaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 ° C en rust u 1 dag en oogst u

vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 7 dagen.

Attenuatie	80%	FG	2.85°P

STAP 4: KOUDE VEROUDERING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,6 volumes CO2. Bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

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