Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

BLOND BIER

Bier recept



ABV 6.5%	Kleur 26 EBC	Bitterheid 25 IBU

Beschrijving:
Ongelooflijk Belgisch Blond Bier geïnspireerd op de iconische Leffe Blond. Dit bier heeft een prachtige kleur die aantrekkelijk is voor het oog, een zachte en subtiele moutige smaak en een uniek complex aroma dat wordt geleverd door de balans van Belgische gistaroma's, kruidenhop en specerijen.

Serveer: Glas: Bier Pint Kelk
Temperatuur: 4-7 °C

BROUWER'S TIP
Ik stel voor om dit bier in de fles te hergisten met SafAle F-2 voor carbonatatie. Dit kan u helpen de houdbaarheid te verlengen en oxidatie te voorkomen.

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	80% / 17.6 kg
Château Melano	15% / 3.3 kg
Château Biscuit	5% / 1.1 kg
HOP	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	23.5 IBU / 200 g
Saaz (3.5% aa)	1.5 IBU / 70 g
GIST	
SafAle T-58	65 g / hl
KRUIDEN	
Koriander	100 gr

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg

Inmaischen bij 63°C

Rust gedurende 40 minuten op 63°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 gedurende 10 minuten bij 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 60 min.

Hoptoevoeging 1: Voeg na 10min 150g H Tradition toe.

Hoptoevoeging 2: Voeg na 50 min 50 g H Tradition en 70 g Saaz toe.

Kruidentoevoeging: Voeg na 55 min 100 g koriander toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	14.5°P	Efficientie	85%

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING
Koel het wort af tot 18°C en voeg de gist toe.

Vergist bij 18°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 22°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 oogst u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 10 dagen.

Attenuatie	82%	FG	2.50°P

STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING
Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij 0°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,8 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.