Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

# KRUIDIG BLOND BIER

## Bier recept



| ABV 7% | Kleur 27 EBC | Bitterheid 25 IBU |
|---|---|---|

**Beschrijving:**
Een matig sterk speciaalbier met een subtiele Belgische complexiteit, lichtzoete smaak en droge afdronk. Giet een amber-gouden kleur met een mooie witte schuimkraag. Mooi vleugje kaneel, kruidnagel en gistaroma's, evenals lichte mouttonen.

**Serveer:**
Glas: Bierkelk

Temperatuur: 4-8 °C

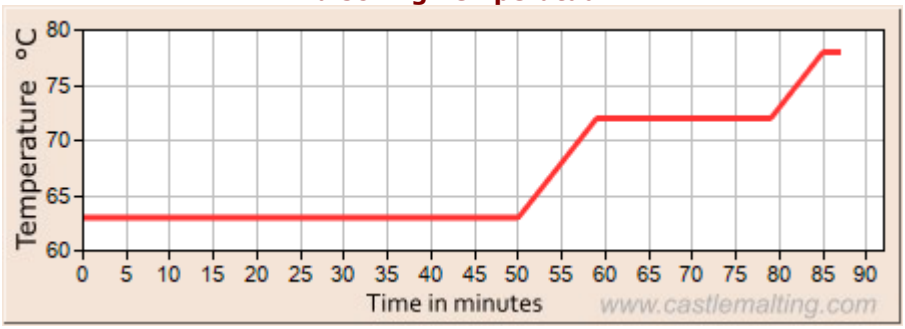
**BROUWER`S TIP**
Je kunt ook andere kruiden aan dit recept toevoegen om het nog complexer te maken.

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% / 19 kg |
| Château Melano | 15% / 3.6 kg |
| Château Biscuit | 5% / 1.2 kg |
| **HOP** | |
| Goldings (6.0% aa) | 22.5 IBU / 150 g |
| Palisade (7.5% aa) | 2.5 IBU / 50 g |
| **GIST** | |
| SafAle T-58 | 70 g |
| **KRUIDEN** | |
| Kaneel | 26 g |
| Kruidnagel | 2 g |

**Maisching Temperatuur**




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

| pH | 5.3 | Mix Ratio | 2.7 L/kg |
|---|---|---|---|

Inmaischen op 63°C

Rust gedurende 50 min op 63°C

Verhogen 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 60 min.

Hoptoevoeging 1: Na 10min Goldings toevoegen.

Hop Toevoeging 2: Voeg na 50min Palisade toe.

Kruidentoevoeging: Voeg na 55 min kruiden toe.

Whirlpool om de trub te verwijderen

| Totaal evap | 6.0% | Batch Grootte | 100L | OG | 15.5°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 verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en laat gedurende 7 dagen rusten.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Attenuatie | 82% | FG | 2.80°P |

**STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING**

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,8 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.