Castle Malting®

Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

MEHRKORNBIER

ABV 8.5%	Farbe 12 EBC	Bittere 25 IBU

Beschreibung
Ein mild-bitteres Bier mit einer kurzen und angenehmen Bittere im Nachgang. Die leichte Säurenote löscht den Durst hervorragend und sorgt für einen warmen Nachgeschmack. Dieses Bier vermittelt neben dem malzigen Aroma auch Noten von Getreide, Brot und Keksen. Ein fruchtiger, blumiger Geschmack mit einer Tendenz zum Kräuterigen.

Zur Verkostung:
Glasform: Bierpokal
Temperatur: 4 - 8°C

BREWER`S TIPS
Play with the percentages of the different malts in the grain bill to influence the taste of the finished beer.

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting ® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: info@castlemalting.com

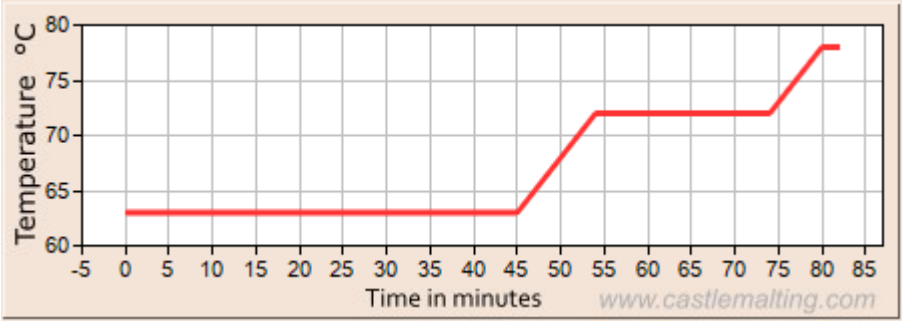
Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	60% / 17 kg
Château Wheat Blanc®	10% / 2.8 kg
Château Spelt Malt	20% / 5.7 kg
Château Oat Malt	10% / 2.8 kg
HOPFEN	
Perle (8.0% aa)	16.3 IBU / 70 g
Cascade (6.0% aa)	3.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	2.5 IBU / 60 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 g
HEFE	
SafAle BE-256	70 g

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen
Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.7 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.
45 min. bei 63 °C rasten lassen.
Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.
20 min. bei 72 °C rasten lassen und den **Jodtest durchführen**.
Anstieg auf 78 °C bei 1 °C/min.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

SCHRITT 2: Sieden
75 min. kochen lassen.
Hopfengabe 1: Nach 15 min. Perle zugeben.
Hopfengabe 2: Nach 65 min. Cascade, Saaz und Aramis zugeben.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	7.5%	Losgröße	100L	OG	17.0 °P	Wirkungsgrad	80%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung
Die Würze auf 22 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.
Bei 22 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 25 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlaromen entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken und 1 Tag rasten lassen und dann die Hefe ernten. Die Temperatur auf 12 °C absenken und 2 Tage rasten lassen. Die Temperatur auf 2 °C absenken und 7 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	88%	FG	2.0°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **4,9 g/L CO2 karbonisieren**. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel

Spaß! * Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2 hinzu.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien
Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB