Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Tripel Blond

Bierrezept



ABV	Farbe	Bittere
9%	15 EBC	32 IBU

Beschreibung
Dieses starke blonde, leicht goldene Bier weist ein malziges Aroma auf und sorgt für ein cremiges Mundgefühl. Der zart-süße Geschmack verbindet sich mit einer weichen, moderaten Bittere. Sehr ausgewogen und komplex, darf man sich auf Aromanoten von Orangen, roten Früchten und malzig-blumigem Geschmack freuen, denen ein langer, trockener und angenehm bitterer Nachgeschmack folgt.

Zur Verkostung:
Temperatur: 4 - 8°C

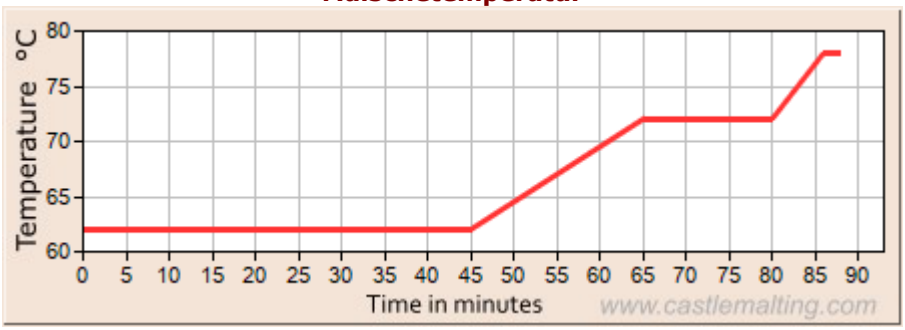
Tipp unseres Brauers
Nutzen Sie SafAle F-2 zur Nachgärung in der Flasche, um das Bier zu karbonisieren und für mehr Komplexität zu sorgen.

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.

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	80% / 24.0 kg
Château Cara Blond®	10% / 3.0 kg
Château Cara Clair®	5% / 1.5 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1.5 kg
HOPFEN	
Polaris (20.0% aa)	20.8 IBU / 35 g
Perle (8.0% aa)	3.2 IBU / 80 g
Cascade (6.0% aa)	3.2 IBU / 100 g
Mosaic (12.0% aa)	4.8 IBU / 80 g
HEFE	
SafAle BE-256	70 g
ZUCKER	
Weißer Kandiszucker	0.5 kg

Maischetemperatur



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

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.7 L/kg

Einmaischen bei 62 °C.

45 min. bei 62 °C rasten lassen.

Mit 0,5 °C/min. auf 72 °C ansteigen.

15 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. Polaris zugeben.

Hopfengabe 2: Nach 70 min. Perle, Cascade, Mosaic und Kandiszucker zugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	7.5%	Losgröße	100L	OG	18.5 °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 2 °C absenken und 10 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	88%	FG	2.2°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung
Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **5,5 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.