Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

FRÜCHTEBIER

Bierrezept



ABV 5.5%	Farbe 32 EBC	Bittere 22 IBU

Beschreibung
Hier verschmelzen Früchte und Biergenuss hervorragend. Der Fruchtgeschmack baut das Bier komplexer aus, ist aber nicht so dominant, den Geschmacksgenuss zu schmälern.

Zur Verkostung:
Glasform: Tulpenbierglas

Temperatur: 4-6 °C

Tipp unseres Brauers
Sie können entweder nur ein Fruchtsaftkonzentrat beigeben oder, wenn es besonders vielschichtig werden soll, mischen Sie mehrere vor der Beigabe in den Fermenter.

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	70% / 13.6 kg
Château Melano	25% / 4.9 kg
Château Cara Gold®	5% / 1.0 kg

HOPFEN

El Dorado (15.0% aa)	85 g

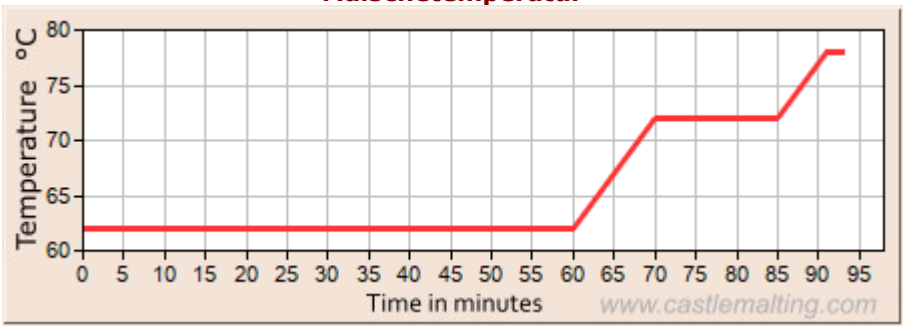
HEFE

SafAle T-58	65 g

Fruchtsaftkonzentrat

Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Heidelbeere	5 l

Maischetemperatur



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

pH	5.3	Mischungsverhältnis	3.0 L/kg

Einmaischen bei 62 °C.

60 min. bei 62 °C rasten lassen.

Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.

15 min. bei 72 °C rasten lassen und den **Jodtest durchführen**.

Mit 1 °C/min. auf 78 °C ansteigen.

Zum Ausmaischen 2 min. bei 78 °C rasten lassen.

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

SCHRITT 2: Sieden
60 min. kochen lassen.

Hopfengabe 1: Nach 10 min. 50 g El Dorado (18,7 IBU) zugeben.

Hopfengabe 2: Nach 50 min. 35 g El Dorado (3,3 IBU) zugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	6.0%	Losgröße	100L	OG	12.5 °P	Wirkungsgrad	85%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung
Die Würze auf 15 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 15 °C für 2 Tage gären lassen und dann auf 20 °C erhöhen. Nach Erreichen von 20 ° C das Fruchtkonzentrat hinzugeben. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlaromen entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C senken und 1 Tag rasten lassen, dann

die Hefe ernten. Die Temperatur auf 2 °C absenken und 7 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	80%	FG	2.50°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