Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Barley Wine

Bierrezept



ABV 10%	Farbe 60 EBC	Bittere 50 IBU

Beschreibung
Dieses starke, obergärige Bier hat seinen Namen daher, weil es einen ähnlich hohen Alkoholgehalt wie Wein haben kann. Doch da es mit Gerstenmalz gebraut wird und nicht mit Trauben, bleibt es tatsächlich Bier. Dieses Bier wird gerne im Winter am Kamin genossen. Es passt hervorragend zum Dessert.

Zur Verkostung:
Glasform: Bierpokal
Temperatur: 4 - 10°C

Tipp unseres Brauers
Achten Sie bei Ihrem Equipment auf den Wirkungsgrad, um die richtige Stammwürze zu bekommen. Bei Bedarf können Sie mit dunklem Kandis nachhelfen.

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.

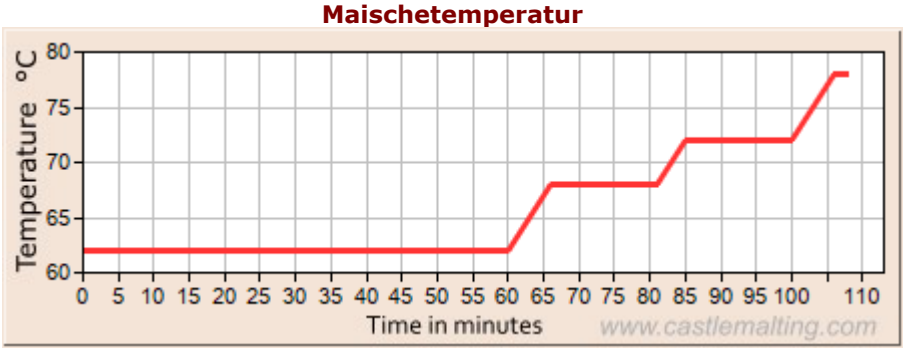
Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: info@castlemalting.com

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	50% / 17.7 kg
Château Melano	25% / 8.8 kg
Château Cara Ruby®	10% / 3.5 kg
Château Abbey®	15% / 5.3 kg
HOPFEN	
Nugget (12.0% aa)	45 IBU / 130 g
Tettnang (5.0% aa)	5 IBU / 170 g
HEFE	
SafAle S-04	80 g

Maischetemperatur



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

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.5 L/kg

Einmaischen bei 62 °C.
60 min. bei 62 °C rasten lassen.
Anstieg auf 68 °C bei 1 °C/min.
15 min. bei 68 °C rasten lassen.
Mit 1 °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.
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
90 min. kochen lassen.
Hopfengabe 1: Nach 30 min. Nugget zugeben.
Hopfengabe 2: Nach 80 min. Tettnang hinzufügen.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	9.0%	Losgröße	100L	OG	21.0 °P	Wirkungsgrad	80%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung Die Würze auf 16 °C abkühlen und die Hefe ansetzen. Bei 16 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 18 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlaromen entfernt – etwa 10 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	82%	FG	3.80°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **4,7 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