Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

# Belgisches Braunbier

| ABV 6.5% | Farbe 58 EBC | Bittere 25 IBU |
|---|---|---|

**Beschreibung**
Dieses Bier mit seinen lieblichen Malznoten und dem ausgewogenen Geschmack sorgt für einen dezent-schokoladigen Nachgeschmack.

**Zur Verkostung:**
Glasform: Tulpenbierglas
Temperatur: 4 - 8 °C

**Tipp unseres Brauers**
Stellen Sie mit einer hohen Hefemenge an, etwa 0,75 bis 0,8 g pro Liter, um für eine sauberere Gärung 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

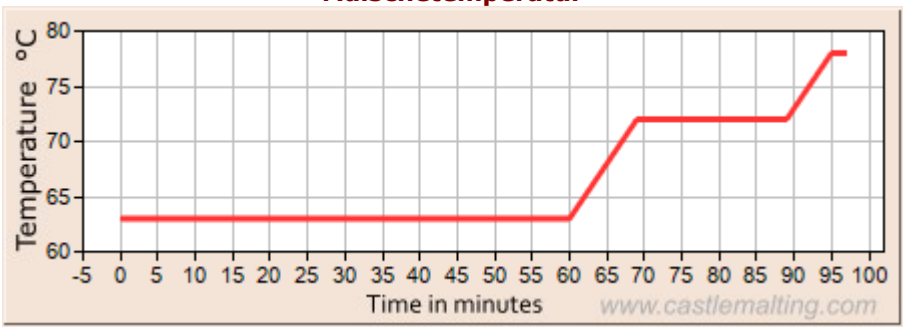
Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

# Bierrezept

**REZEPT FÜR 100 L BIER**

| MALZ | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RS | 50% / 11.3 kg |
| Château Munich Light® | 30% / 6.8 kg |
| Château Cara Ruby® | 14% / 3.2 kg |
| Château Crystal® | 3% / 0.7 kg |
| Château Chocolat | 3% / 0.7 kg |
| **HOPFEN** | |
| Magnum (12.0% aa) | 22.5 IBU / 70 g |
| Perle (8.0% aa) | 2.5 IBU / 60 g |
| **HEFE** | |
| SafAle T-58 | 80 g |
| **ZUCKER** | |
| Brauner Kandiszucker | 500 g |

**Maischetemperatur**




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

| pH | 5.3 | Mischungsverhältnis | 2.7 L/kg |
|---|---|---|---|

Einmaischen bei 63 °C.
60 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.
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. Magnum zugeben.
Hopfengabe 2: Nach 55 min. Perle zugeben.
Zuckerzugabe: Nach 50 min. braunen Kandiszucker hinzufügen.
Trub im Whirlpool entfernen.

| Gesamtverdampfung | 6.0% | Losgröße | 100L | OG | 15.0 °P | Wirkungsgrad | 85% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**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 20 °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 7 Tage rasten lassen.

| Vergärungsgrad | 77% | FG | 3.40°P |
|---|---|---|---|

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

entfernen und bis zu **5,3 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