



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Helles Charakterbier - 2



Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ

Château Pilsen 2RS	78% / 18.4 kg
Château Munich	20% / 4.7 kg
Château Cara Gold	2% / 0.5 kg

HOPFEN

Perle (8.0% aa)	23 IBU / 100 g
Palisade (7.5% aa)	2 IBU / 50 g

HEFE

SafAle T-58	80 g
-------------	------

GEWÜRZE

Zimt	10 g
Sternanis	3 g

ABV 7%

Farbe 20
EBC

Bittere 25
IBU

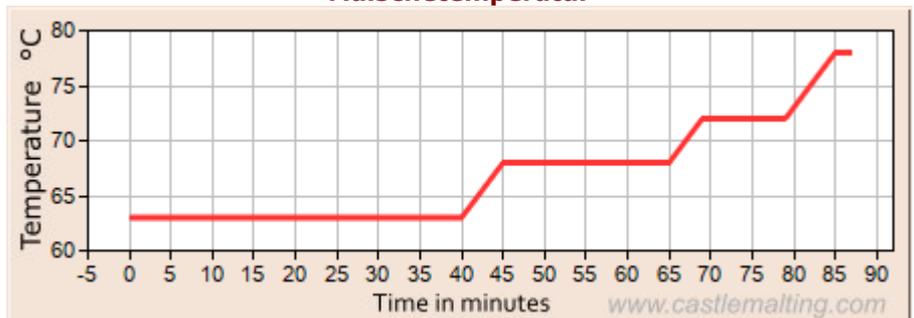
Beschreibung

Kräftig-würziges Helles mit kräftigem Malzgeschmack und einem wärmendem Abgang.

Zur Verkostung:

Glasform: Tulpenbiereglas
Temperatur: 4 - 8 °C

Maischetemperatur



Tipp unseres Brauers

Bei diesem Rezept können Sie das Hefepotenzial ausloten. Da die Hefe POF+ ist, kann sie für nelkenähnliche Aromen sorgen. Sie können also mit dem Verhältnis von Estern zu 4-VG spielen.

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.

SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH

5.3

Mischungsverhältnis

2.5 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

40 min. bei 63 °C rasten lassen.

Anstieg auf 68 °C bei 1 °C/min.

20 min. bei 68 °C rasten lassen.

Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.

10 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

75 min. kochen lassen.

Hopfungabe 1: Nach 15 min. Perle zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 70 min. Palisade hinzufügen.

Gewürzzugabe: Nach 70 min. Zimt und Sternanis hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung 7.5%

Losgröße 100L

OG 15.5
op

Wirkungsgrad 85%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 18 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 18 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 22 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlgerüche 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.

Attenuation

82%

FG

2.80°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe

entfernen und bis zu **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.

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