Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Helles Tafelbier

Bierrezept



ABV 2.0%	Farbe 4 EBC	Bittere 8 IBU

Beschreibung
Das helle Tafelbier besticht durch seine klare goldene Farbe, der kleinen weißen Schaumkrone und seinem mittleren Körper. Es weist ein moderat fruchtig-malziges Aroma und enthält wenig Alkohol.

Zur Verkostung:
Glasform: Bierflöte

Temperatur: 2-6 °C

Tipp unseres Brauers
Bitte besonders auf die Gärung achten, um Fehlaromen durch Hefeautolyse zu vermeiden, da in der Würze nur wenig vergärbarer Zucker vorhanden ist.

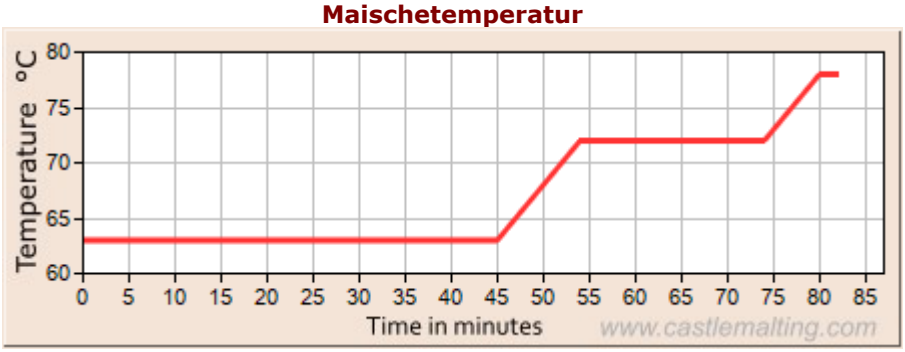
Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, halten Sie außerdem die Karbonisierung gering bis mittel.

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

MALT	
Château Pilsen 2RS	80% / 6 kg
Château Wheat Blanc	13% / 1 kg
Château Oat	7% / 0.5 kg
HOPS	
Magnum (12.0% aa)	7.2 IBU / 20 g
Styrian Golding (4.0% aa)	0.8 IBU / 30 g
YEAST	
SafAle T-58	55 g

Maischetemperatur



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

pH	5.3	Mischungsverhältnis	3.0 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.

45 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 50 min. Styrian Golding zugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	6.0%	Losgröße	100L	OG	5.5 °P	Wirkungsgrad	93%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung
Die Würze auf 18 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Gärung bei 18 °C. 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 10 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	71%	FG	1.60°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung
Das Bier 5 Tage lang bei 0 °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