Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Weizenbier



ABV 5.5%	Farbe 8 EBC	Bittere 28 IBU

Beschreibung
Belgisches Weizenbier wird traditionell als sommerliches Getränk genossen. Meist wird es als Aperitif mit einer Apfelsinen- oder Zitronenscheibe gereicht.

Zur Verkostung:
Glasform: Pint-Bierkelch
Temperatur: 4 - 8 °C

Tipp unseres Brauers
Zur besseren Filtrierung können Sie 1-2 % Reisspelzen hinzugeben. Um ein gutes Bananenaroma zu bekommen, sollte die Gärung leicht unterdosiert sein (0,5 g/l), wenig oder gar nicht belüftet werden und ohne Kopfdruck sowie bei höheren Temperaturen (22-26 °C) erfolgen. Wollen Sie hingegen das Nelkenaroma hervorkehren, weil WB-06 ein POF+-Hefestamm ist, machen Sie es genau andersherum. Und um es zu verstärken, sollten Sie beim Einmaischen eine Ferulasäurepause einlegen.

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	75% / 14.1 kg
Château Wheat Blanc	25% / 4.7 kg
HOPFEN	
Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU / 70 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU / 70 g
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU / 70 g
HEFE	
SafAle WB-06	70 g
GEWÜRZE	
Schalen der Bitterorange	100 g
Kreuzkümmel	40 g
Koriander	30 g

Maischetemperatur



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

pH	5.3	Mischungsverhältnis	3.0 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.
40 min. bei 63 °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.
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
90 min. kochen lassen.
Hopfengabe 1: Nach 30 min. Magnum zugeben.
Hopfengabe 2: Nach 80 min. Citra zugeben.
Hopfengabe 3: Nach 85 min. Styrian Golding zugeben.
Gewürzzugabe: Nach 85 min. Gewürze hinzugeben.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	9.0%	Losgröße	100L	OG	12.5 °P	Wirkungsgrad	85%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung
Die Würze auf 20 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.
Bei 20 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 24 °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	82%	FG	2.30°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung Das Bier 5 Tage lang bei 0 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **5,9 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