Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Helles Bier (Leffe-Stil)

Bierrezept



ABV 6.5%	Farbe 26 EBC	Bittere 25 IBU

Beschreibung
Außerordentlich leckeres belgisches helles Bier, das vom legendären Leffe Blond inspiriert wurde. Dieses Bier hat eine schöne, ansprechende Farbe. Der weiche und subtile Malzgeschmack und das einzigartige komplexe Aroma entstehen durch die Ausgewogenheit von belgischen Hefearomen, Kräuterhopfen und Gewürzen.

Zur Verkostung:
Glasform: Pint-Kelchform
Temperatur: 4 - 7 °C

Tipp unseres Brauers
Lassen Sie dieses Bier in der Flasche nachgären und nehmen Sie dazu SafAle F2-Hefe. Das verlängert auch die Haltbarkeit und verhindert Oxidation.

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	80% / 17.6 kg
Château Melano	15% / 3.3 kg
Château Biscuit	5% / 1.1 kg
HOPFEN	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	23.5 IBU / 200 g
Saaz (3.5% aa)	1.5 IBU / 70 g
HEFE	
SafAle T-58	65 g / hl
GEWÜRZE	
Koriander	100 gr

Maischetemperatur



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

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.7 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
60 min. kochen lassen.
Hopfengabe 1: Nach 10 min. H Tradition zugeben.
Hopfengabe 2: Nach 50 min. 50 g H Tradition und 70 g Saaz zugeben.
Gewürzzugabe: Nach 55 min. 100 g Koriander hinzufügen.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	6.0%	Losgröße	100L	OG	14.5 °P	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 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 10 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	82%	FG	2.50°P

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