Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Weizenbierspezialität

Bierrezept

ABV 6%	Farbe 35 EBC	Bittere 25 IBU

Beschreibung
Diese Weizenbierspezialität wird mit Lager-Hefe gebraut. Diese einzigartige Kombination sorgt für ein erfrischendes und sehr süffiges Bier mit subtilen Gärungsaromen, die mit kräuterigen und würzigen Hopfennoten gut ausbalanciert sind.

Zur Verkostung:
Temperatur: 4 - 8 °C

Tipp unseres Brauers
Für eine bessere Würzefiltrierung können Sie 2 % Reisspelzen hinzugeben.
Vergessen Sie nicht, dass es sich um Lager-Hefe handelt und die Gärtemperatur dafür geeignet sein muss.

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.

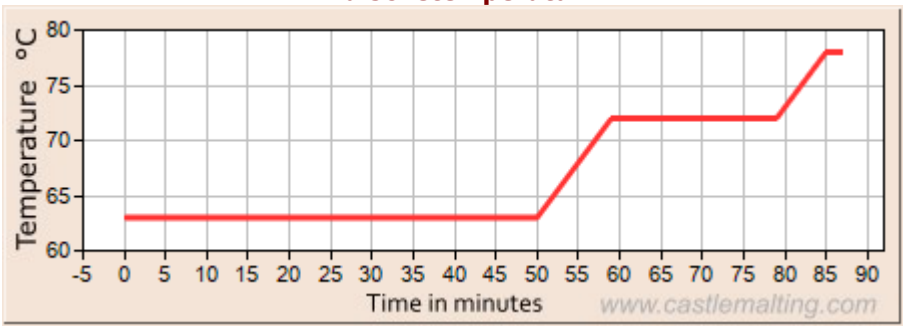
Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: info@castlemalting.com

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	55% / 11.3 kg
Château Melano	22% / 4.5 kg
Château Cara Gold	3% / 0.6 kg
Château Wheat Blanc	10% / 2 kg
Château Wheat Munich Light	10% / 2 kg
HOPFEN	
Perle (8.0% aa)	20.8 IBU / 100 g
Aramis (7% aa)	4.3 IBU / 100 g
HEFE	
SafLager S-189	120 g

Maischetemperatur



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

pH	5.3	Mischungsverhältnis	3.0 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.
50 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.**
Mit 1 °C/min. auf 78 °C ansteigen.
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.
Hopfengabe 1: Nach 15 min. Perle zugeben.
Hopfengabe 2: Nach 10 min. Aramis zugeben.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	7.5%	Losgröße	100L	OG	13.5 °P	Wirkungsgrad	85%

SCHRITT 3: Gärung und Reifung
Die Würze auf 12 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.
Bei 12 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 14 °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	2.35°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung
Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **5,5-5,9 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