



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Weizenbier (Hoegaarden-Stil)



ABV 4.9%

Farbe 8 EBC

Bittere 12
IBU

Beschreibung

Dieses Weizenbier basiert auf dem legendären belgischen Hoegaarden. Es ist ein weiß-trübes Bier, das traditionell als sommerliches Getränk genossen wird. Sie bekommen hier einen verspielt-säuerlichen und verlängerten Nachgeschmack. Das Bier hat eine milde Bittere mit einem reifen Geschmack und wird in einem gekühlten Glas gereicht. Meist wird es als Aperitif mit einer Apfelsinenscheibe genossen.

Zur Verkostung:

Temperatur: 2-6 °C

BREWER'S TIP

Für eine bessere Würzelfiltrierung können Sie 2- 4 % Reisspelzen hinzugeben.

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

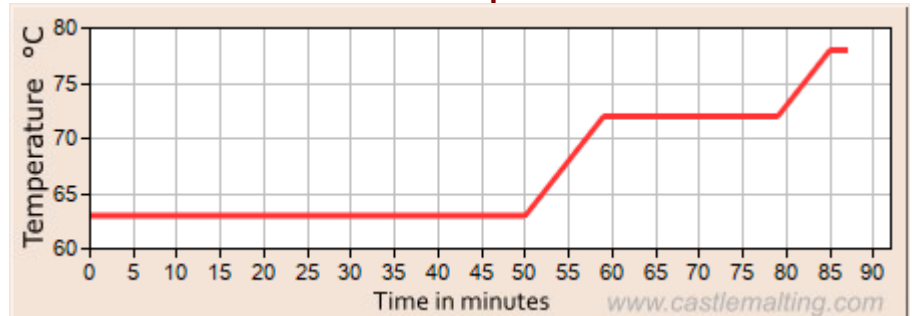
Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	70% / 12 kg
Château Wheat Blanc	30% / 5.1 kg
HOPFEN	
Magnum (12.0% aa)	9.7 IBU / 30 g
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	0.8 IBU / 30 g
Amarillo (9.5% aa)	1.4 IBU / 30 g
HEFE	
SafAle WB-06	60 g
GEWÜRZE	
Schalen der Bitterorange	100 g
Kreuzkümmel	10 g
Koriander	10 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

90 min. kochen lassen.
Hopfengabe 1: Nach 30 min. Magnum zugeben.
Hopfengabe 2: Nach 80 min. Hallertauer Mittelfruh zugeben.
Hopfengabe 3: Nach 85 min. Amarillo hinzufügen.
Gewürzgabe: Nach 85 min. alle Gewürze hinzugeben.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	9.0%	Losgröße	100L	OG	11.5 _{op}	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 Fehl aromen 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	80%	FG	2.25 ^o P
----------------	-----	----	---------------------

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung

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