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 Würzefiltrierung können Sie 2- 4 % Reisspelzen hinzugeben.

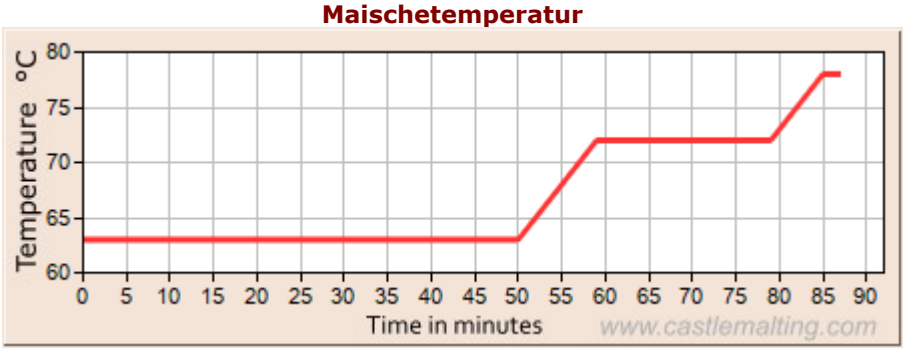
Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting ® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt 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 Mittelfrüh zugeben.

Hopfengabe 3: Nach 85 min. Amarillo hinzufügen.

Gewürzzugabe: Nach 85 min. alle Gewürze hinzugeben.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	9.0%	Losgröße	100L	OG	11.5 °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	80%	FG	2.25°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.