



*Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken*

## Belgische Donker Abdijbier



**Stamwort:** 13 - 14° Plato

**Alcohol:** 8.5 - 9%

**Kookkleur:** 55- 65 EBC

**Bitterheid:** 25- 30 IBU

### Kenmerken

Dit bier heeft een sterke persoonlijkheid. Het heeft een rijk aroma van zoetige mout en een aangename smaak van geroosterde mout. In de afdrank heeft het wat toetsen van gebrand hout.



## Bier recept

### INGREDIËNTEN/HL (1 hectoliter = 100 liters)

#### MOUT

Château Pilsen 2RS	9 kg / hl
Château Pale Ale	9 kg / hl
Château Cara Blond®	5.5 kg / hl
Château Crystal®	4 kg / hl
Château Chocolat	0.5 kg / hl

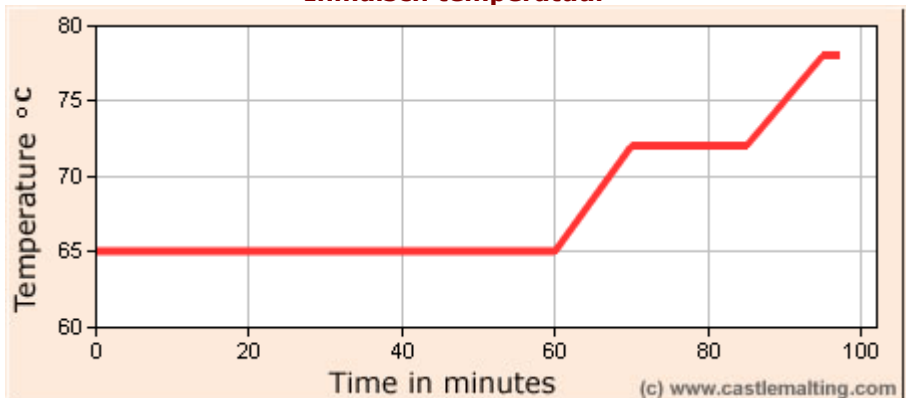
#### HOPS

Tradition	50 g / hl
Tettnang	25 g / hl

#### GISTEN

Safbrew T-58	50- 80 g / hl
--------------	---------------

### Inmaisch temperatuur



#### Stap 1: Inmaischen

- Inmaishen bij 65°C en rust gedurende 60 minuten
- Rust bij 72°C gedurende 15 minutes
- Rust bij 78°C gedurende 2 minuten

#### Stap 2: Koken

- Duurtijd: 1.30 uur; volumevermindering: 8 - 10%
- Na 15minuten Hallertauer Tradition toevoegen
  - Na 85 minuten Tettnanger en suiker indien nodig

\*Optionele kruiden: koriander (1 g/hl) en kaneel (4 g/hl)

\*\*Optionele suiker: donkere kandijnsuiker (0.5 kg/hl)

#### Stap 3: Vergisten

Begin bij 20°C verhoog de temperatuur naar 22°C, laat de diacetyl 24 uur rusten op het eind van de gisting voor verwijdering van de gist.

#### Stap 4: Lageren minimum 2 weken bij 4°C

Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting®. Let op: dit recept is slechts een richtlijn. Mogelijk moeten er enige wijzigingen worden aangebracht om te voldoen aan de verschillende technologieën, efficiënties en ingrediënten, zoals droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.

Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)