



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgische stijl IPA



Stamwort: 14 - 16 ° Plato

Alcohol: 6 - 7%

Kookkleur: 10 - 15 EBC

Bitterheid: 38 IBU

Kenmerken:

Het perfecte antwoord voor liefhebbers van een hoppige IPA gecombineerd met het complexe fruitige, kruidige karakter van Belgische Sterke Pale ales.



Bier recept

INGREDIËNTEN/HL (1 hectoliter = 100 liters)



MOUT

Château Pilsen 2RS	15 kg / hl
Château Munich Light®	7.5 kg / hl
Château Abbey®	2 kg / hl



HOP

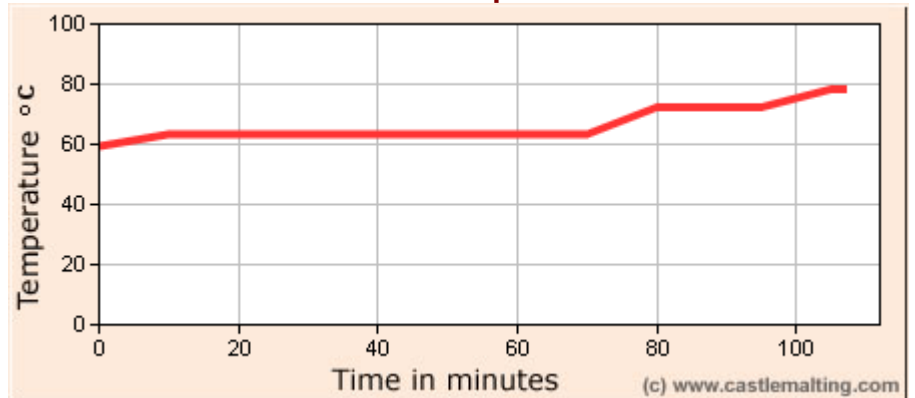
Fuggles	250 g / hl
East Kent Goldings	200 g / hl
Willamette	200 g / hl



GISTEN

Safale S-04	50 - 80 g / hl
Safale S - 04 (nagisting)	2.5 - 5 g / hl

Inmaisch temperatuur



Stap 1: Inmaischen

- Mash in 70 liter water bij 59°C and geleidelijk de temperatuur verhogen tot 63°C
- Rust bij 63°C gedurende 60 minuten
- Rust bij 72°C gedurende 15 minuten
- Rust bij 78°C gedurende 2 minuten

Stap 2: Filterspoelen

Draf spoelen met water at 75°C

Stap 3: Koken

Duurtijd: 90 min; volumevermindering: 8 - 10%

Vanaf begin van het kookproces, na 5 minuten Fuggles toevoegen, na 80 minuten East Kent Golding en na 85 minuten Williamette toevoegen

Stap 4: Vergisten

Vergisten van 23°C

Stap 5: Lageren

Minimum 3 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