



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

IPA Dubbel



Stamwortgehalte: 14 ° Plato

Alcohol: 6.5 %

Kleur: 6 EBC



Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
Tel: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

Bier recept

INGREDIENTEN / 100 L



MOUT

Château Pilsen 2RS	18.5 kg / hl
Château Cara Blond®	1 kg / hl



HOP

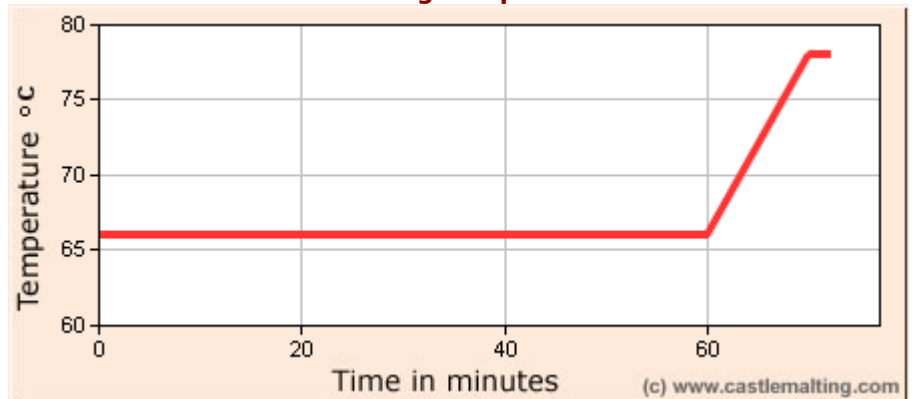
Chinook	60 g
Columbus	65 g
Centennial	200 g
Aramis	100 g



GIST

SafAle BE 134	50 - 80 g / hl
---------------	----------------

Maisching Temperatuur



Stap 1: Maisching

Maisch op 66°C gedurende 80 minuten
Rust op 78°C gedurende 2 minuten

Stap 2: Filtratie

Scheid het wort van de draf met water van 78°C

Stap 3: Koken

Duur: 75 minuten

Temperatuur: 100°C

Het volume van het wort vermindert met 6 to 10 %

- Na 15 minuten voeg de Columbus en de Chinook toe

- Na 70 minuten voeg de Centennial en Aramis toe, alsmede de suiker indien nodig

De wort moet een dichtheid van 14°Plato hebben

Verwijder de bostel

Stap 4: Afkoelen

tot 23°C

Stap 5: Vergisting

op 24°C

Stap 6: Lagering

minimaal 2 weken op 2°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