



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Belgisch Zwart Bier



Stamwort: 18 - 19° PL

Alcohol: 8.5%

Kleur: 90 EBC

Bitterheid: 30 EBU

Beschrijving

Een donker, complex, zeer sterke Belgische ale met een heerlijke volle mout mix. Intense koffie smaak met broodkorsttonen en een vol roostmout karakter. Zwart van kleur met een blijvende lichtgekleurde kraag.



Bier recept

INGREDIENTEN / HL (1 hectolitre = 100 litres)



MOUT

Château Pilsen 2RS	15 kg / hl
Château Black of Black	4 kg / hl
Château Cara Gold	2.5 kg / hl
Château Wheat Chocolate	3 kg / hl



HOP

Perle	120 g / hl
Cascade	50 g / hl



GIST

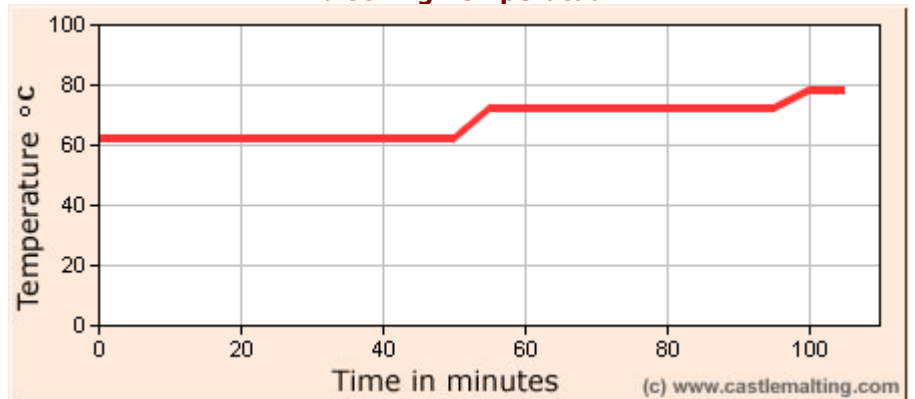
SafAle BE -256	60 g
----------------	------



SUIKER

Witte Kandij Suiker	1 kg
---------------------	------

Maisching Temperatuur



Stap 1: Inmaischen

Maisch in op 62°C gedurende 45 minuten
Verhoog de temperatuur tot 72°C gedurende 15 minuten
Verhoog de temperatuur verder tot 78°C gedurende 2 minuten.

Stap 2: Koken

Gedurende anderhalf uur
Het volume van het wort vermindert met 8 -10%
Voeg na 15 minuten 100 g Perle hop toe
Voeg de rest van de Perle na 85 minuten toe met 50g Cascade en 20 g kandijsuiker
Het wort moet een dichtheid bereiken van 18-19°Plato

Stap 3: Cooling down tot 24°C

Stap 4: Fermentatie op 24°C

Stap 5: Lagering 2 weken op 3 °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