



*Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen*

## Kräftiges belgisches helles Bier



**Stammwürze:** 16-17 °P

**Alkoholgehalt:** 9 %

**Farbe:** 8 - 12 EBC

**Bittereinheit:** 25 - 30 IBU

### Beschreibung

Ein mäßiger Alkoholgehalt, ein Getränk mit einem feinen Aroma und einem vollendeten Geschmack. Dieser Bierstil soll langsam getrunken werden.

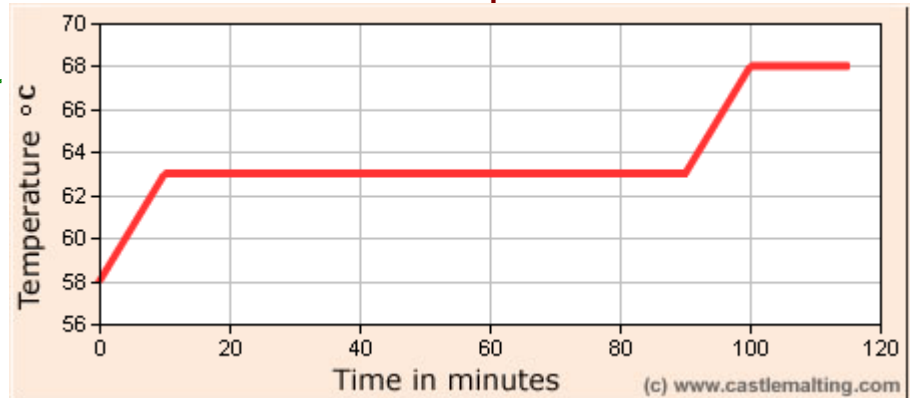


## Bierrezept

### ZUTATEN / HL

MALZ	
Château Pilsen ZYS	25 - 30 kg / hl
Château Pale Ale	1.5 kg / hl
HOPFEN	
Saaz	100 g / hl
Hallertauer Hersbrucker	50 g / hl
HEFEN	
Safbrew T-58	70 g / hl

### Maischetemperatur



### Step1: Mashing

- Einmaischen in 75 l Wasser (58°C)
- Rast bei 63°C für 80 Minuten
- Rast bei 68°C für 15 Minuten

### Schritt 2: Läutern

Den Treber mit Wasser (76°C) von der Würze entfernen.

### Schritt 3: Kochen

- Dauer: 1 Stunde
- Nach 15 Minuten den Saaz-Hopfen zugeben;
  - Nach 55 Minuten Hallertauer Hersbrucker zugeben;
  - Die Trübstoffe entfernen

### Schritt 3: Gärung bei 25-28°C

### Schritt 4: Lagerung 2 Tage bei 12°C, dann 2 Wochen bei 0-1°C

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting® erstellt. Bitte beachten Sie, dass von uns vorgeschlagene Rezept nur ein Leitfaden ist, was Ihnen erlaubt, eine persönliche Note Ihrem Bier zu verleihen. Spezielle technische Rahmenbedingungen, Wasser, etc können manche Änderungen benötigen. Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: [info@castlemalting.com](mailto: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.

Hauptsitz: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgien

Mälzerei: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgien

Tel: +32(0)87 662095; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB