



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Amber-Bier



Bierrezept

ZUTATEN / HL



MALZ

Château Pilsen Z2S	15kg / hl
Château Munich Light®	7.5kg / hl
Château Abbey® or Château Cara Ruby®	2.5kg / hl



HOPFEN

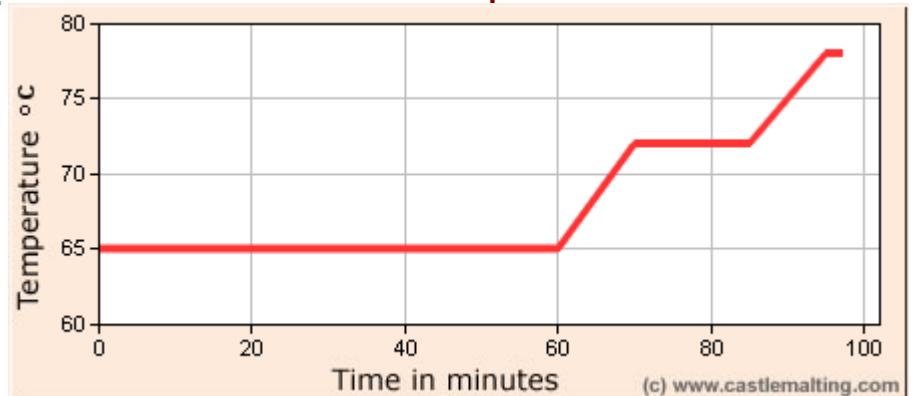
Saaz	75 g / hl
Hallertauer Mittelfruh	25 g / hl



HEFEN

Safbrew S-33	50- 80 g / hl
--------------	---------------

Maischetemperatur



Stammwürze: 14 - 16 ° P

Alkoholgehalt: 6 - 7%

Farbe: 10 - 15 EBC

Bittereinheit: 18 - 22 IBU

Beschreibung

Dank der Kombination von Château-Munich-Light®- und Château-Abbey®-Malzsorten, hat dieses Bier einen weinartigen Geschmack und eine einzigartige Bierfrische.

Schritt 1: Maischen

- Einmaischen bei 65°C und für 60 Minuten ruhen lassen;
- Rast bei 72°C für 15 Minuten
- Rast bei 78°C für 2 Minuten

Schritt 2: Kochen

- Dauer: 1,5 Stunden; die Würzmenge wird um 8-10 % verringert
- Nach 15 Minuten die Hälfte vom Hopfen zugeben.
- Nach 85 Minuten den Rest vom Hopfen (und wenn nötig Zucker) zugeben.

Zusätzliche Zutaten:

- *Gewürze: Koriander (1g/hl) und Paradieskörner (1,5g/hl) oder Süßholzwurzel (0,5g/hl)
- **Zucker: Kandiszucker weiss (0,5g/hl)

Schritt 3: Gärung

Mit 20°C beginnen, die Temperatur bis 22°C steigern, das Diacetyl am Ende der Gärung vor der Hefenentfernung für 24 Stunden ruhen lassen.

Schritt 4: Lagerung mind. 2 Wochen bei 4°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
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; web: www.castlemalting.com
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB