



## 4 GRANEN BIER



ABV	8.5%	Kleur	12 EBC	Bitterheid	25 IBU
-----	------	-------	--------	------------	--------

### Beschrijving:

Een zachtbitter bier met een korte en aangename postbitterheid. Een zure noot maakt het bier dorstlessend en onthult een warme afdronk. Dit bier geeft een moutig aroma en aroma's van granen, gebakken brood en biscuit. De smaak is fruitig, bloemig en zelfs licht kruidig.

### Serveer:

Glas: Gobletglas  
Temperatuur: 4 - 8°C

### BROUWER'S TIP

Speel met de percentages van de verschillende mouten in de graanlijst om de smaak van het afgewerkte bier te beïnvloeden.

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.

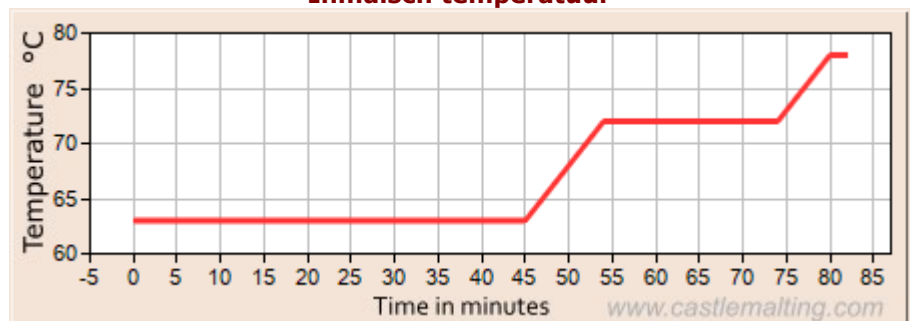
Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres:  
info@castlemalting.com

## Bier recept

### RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	60% / 17 kg
Château Wheat Blanc®	10% / 2.8 kg
Château Spelt Malt	20% / 5.7 kg
Château Oat Malt	10% / 2.8 kg
HOP	
Perle (8.0% aa)	16.3 IBU / 70 g
Cascade (6.0% aa)	3.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	2.5 IBU / 60 g
Saaz (3.5% aa)	2.5 IBU / 120 g
GIST	
SafAle BE-256	70 g

### Inmisch temperatuur



### STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg
----	-----	-----------	----------

Maisch-in op 63°C  
Rust 45min op 63°C  
Verhoog tot 72°C met 1°C/min  
Rust 20min op 72°C en doe de **Jodiumtest**  
Verhoog tot 78°C met 1°C/min  
Rust 2min op 78°C om uit te **maischen**

Als het maischen klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

### STAP 2: KOKEN

Kook gedurende 75min.  
Hop toevoeging 1: Na 15min voeg Perle toe.  
Hop toevoeging 2: Na 65min voeg Cascade, Saaz en Aramis toe.  
Whirlpool om de draft e verwijderen

Totaal evap	7.5%	Batch Grootte	100L	OG	17.0°P	Efficiëntie	80%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

### STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 22°C en voeg de gist toe.  
Vergisting bij 22°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 25°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en smaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 ° C en rust u 1 dag en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 12°C en rust 2 dagen. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 7 dagen.

Attenuatie	88%	FG	2.0°P
------------	-----	----	-------

**STAP 4: KOUDE AGING EN VERPAKKING** Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot **2,5 volume CO2**. Bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan! \*Voeg voor hergisting in de fles brouwsuiker en SafAle F-2 toe.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium  
Tel: +32(0)87 662095; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB