



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

## Barley Wine



**Stammwürze:** 1.080-1.120° P

**Alkoholgehalt:** 8-12 %

**Farbe:** 24-48 EBC

**Bittereinheit:** 35-70 IBU

### Beschreibung

Eine starke obergärige Alesorte, mit mindestens 8% Alkoholgehalt, teilweise mit bis 12% (oder höher). Der Name leitet sich vom Wein ab, weil es so stark wie Wein sein kann; aber da es aus Getreide und nicht aus Früchten gemacht wird, ist es eigentlich ein Bier. Servieren Sie dieses Bier in einem speziellen Glas, das das Aroma konzentrieren wird. Es passt perfekt zum Nachtsch.



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.

## Bierrezept

### ZUTATEN / HL



#### MALT

Château Pilsen Z2S	22.75 kg / hl
Château Melano®	3.25 kg / hl
Château Cara Ruby®	1.6 kg / hl
Château Abbey®	4.9 kg / hl



#### HOPFEN

Nugget	125 g / hl
Tettnang	125 g / hl



#### HEFEN

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

### Maischetemperatur

Image

#### Schritt 1: Maischen

- Einmaischen in 75 l Wasser (63°C);
- 80 Minuten bei 63°C rühren;
- Temperatur auf 78°C steigern
- Rast bei 78°C für 2 Minuten

#### Schritt 2: Läutern

Die Würze von der Maische trennen (78°C)

#### Schritt 3: Kochen

- Dauer: 100 Minuten; die Würzmenge wird um 8-10 % verringert.
- Nach 15 Minuten den bitteren Hopfen zugeben;
- nach 95 Minuten - den Aromahopfen zugeben;
- Die Stammwürze muss am Ende des Kochvorgangs 24° Plato haben.
- Wenn nötig, Zucker zugeben.

**Schritt 4: Whirlpool** Nach dem Kochen die Würze in den Whirlpool für 5 Minuten setzen, Rast für 25 Minuten.

#### Schritt 5: Würzekühlung

Abkühlen auf 23 °C

#### Schritt 6: Gärung

Trockene Hefe der auf 23°C gekühlten Würze zugeben

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