



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

Bruin Gerookt



Bier recept

RECEPT VOOR 100L

MOUT

Château Pilsen 2RS	48% // 9.7 kg
Château Pale Ale®	15% // 3 kg
Château Munich	10% // 2 kg
Château Cara Gold®	20% // 4.1 kg
Château Chocolat	2% // 0.4 kg
Château Peated	5% // 1 kg

HOP

Magnum (12.0% aa)	25.5 IBU // 80 g
Tettnang (5.0% aa)	2.5 IBU // 80 g

GIST

SafAle BE-256	70 g
---------------	------

ABV	6.0%	Kleur	60 EBC	Bitterheid	28 IBU
-----	------	-------	--------	------------	--------

Beschrijving

Dit bier is bruin gekleurd met moutige, karameltoetsen, gebakken brood en houtachtige rooktonen.

Serveer:

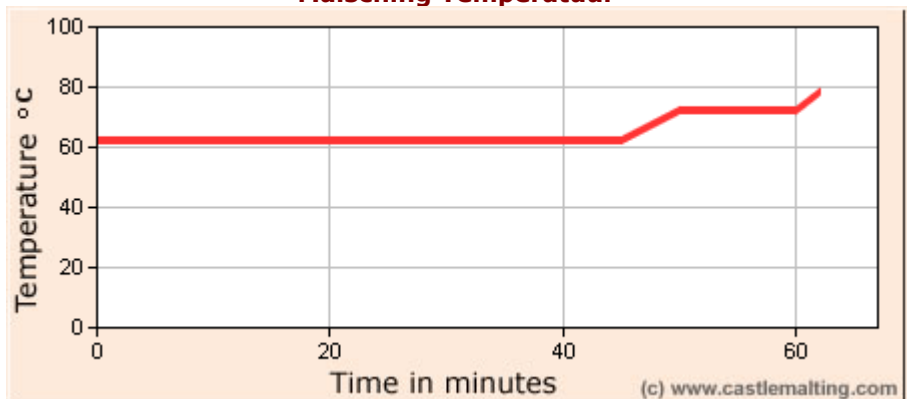
Glas: Gobletglas
Temperatuur: 4-8°C

BROUWER'S TIP

Hergist dit bier op fles met SafAle BE-256 om het te carboniseren en complexer te maken.

Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgium
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHING

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	3.0 L/kg
----	-----	-----------	----------

Maisch-in op 62°C
Rust 45min op 62°C
Verhoog tot 72°C met 1°C/min
Rust 15min 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 60min.
Hoptoevoeging 1: Na 10min Magnum toevoegen.
Hoptoevoeging 2: Voeg na 50 minuten Tettnang toe.
Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	13.0°P	Efficientie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 16°C en voeg de gist toe.
Vergisting bij 16°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 20°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken 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 2°C en rust 10 dagen.

Attenuatie	85%	FG	2.00°P
------------	-----	----	--------

STAP 4: KOUDE RIJPING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist

en carboniseer tot **2,6 volumes CO2**. Bier staat klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

***Voor hergisting op fles, brouwsuiker en SafAle F-2 toevoegen.**

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

Hoofdzetel: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium Mouterij: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com geregistreerd Tournai 79754; BTW: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB