



Bruin Gerookt



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

Beschrijving

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

Serveren:

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.

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.

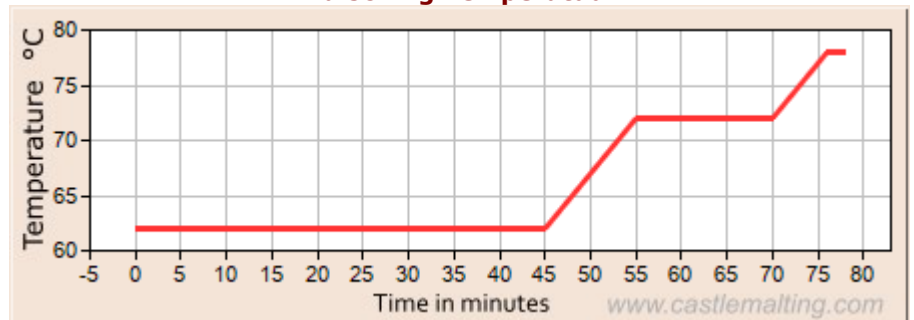
Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres: info@castlemalting.com

Bier recept

RECEPT VOOR 100L

| MOUT | |
|--------------------|-----------------|
| Château Pilsen 2RS | 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 |

Maisching Temperatuur



STAP 1: MAISCHEN

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 | Efficiëntie | 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.

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; web: 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