



*Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken*

## Goud Sterk Bier



ABV	9%	Kleur	11 EBC	Bitterheid	28 IBU
-----	----	-------	--------	------------	--------

### Beschrijving:

Een goudkleurig sterk bier met veel fruitige aroma's, versterkt door kruidige tonen, aangename warmte en een licht bittere afdrank.

### Serveren:

Glas: Tulpglas  
Temperatuur: 4-6°C

### BROUWER'S TIP

Speel met fermentatietemperatuur en wortbeluchting om complexere smaken te produceren.

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.

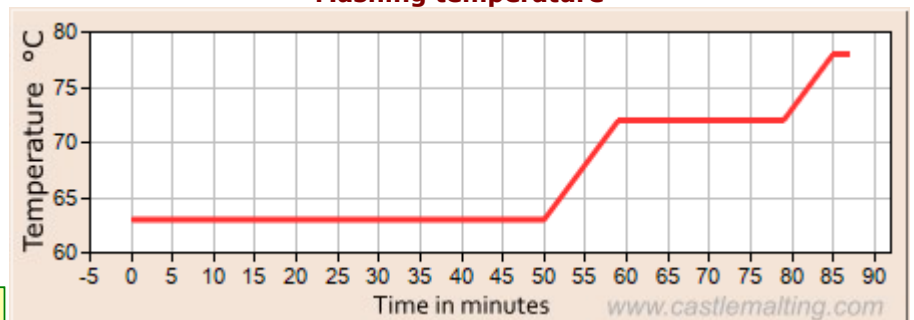
Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres:  
info@castlemalting.com

## Bier recept

### RECEPT VOOR 100L

MOUT	
Château Pilsen 2RS	90% / 26.2 kg
Château Pale Ale®	4% / 1.2 kg
Château Wheat Blanc	4% / 1.2 kg
Château Cara Blond®	2% / 0.6 kg
HOP	
Centennial (10.5% aa)	130 g
Mosaic (12.0% aa)	70 g
GIST	
SafAle BE-256	70 g
SUIKER	
White Candy Sugar	500 g
KRUIDEN	
Koriander	10 g
Kruidnagel	5 g
Zwarte peper	5 g

### Mashing temperature



### STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.5 L/kg
----	-----	-----------	----------

Maisch-in op 63°C  
Rust 50min 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 90 min.  
Hop 1: Voeg na 30 min 70 g Centennial (19,6 IBU) toe.  
Hop 2: Voeg na 80 min 60 g Centennial (3,9 IBU) toe.  
Suikertoevoeging: voeg na 80 min witte kandijsuiker toe.  
Hop 3: Voeg na 85 min 70 g Mosaic (4,5 IBU) toe.  
Kruiden toevoegen: Voeg na 85min alle kruiden toe.  
Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	9.0%	Batch grootte	100L	OG	18.5°P	Efficientie	80%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

**STEP 3: FERMENTATION and MATURATION** Koel het wort af tot 16°C en pitch de gist. 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), laat je de temperatuur zakken tot 8 °C en rust je 1 dag en verwijder je vervolgens de gist.

Verlaag de temperatuur tot 2 ° C en rust 7 dagen.

Attenuatie	86%	FG	2.50°P
------------	-----	----	--------

**STAP 4: KOUDE VEROUDERING EN VERPAKKING** Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1 °C, verwijder de resterende gist en carboniseer tot **2,8 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](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium  
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB