



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

## Scotch Bier

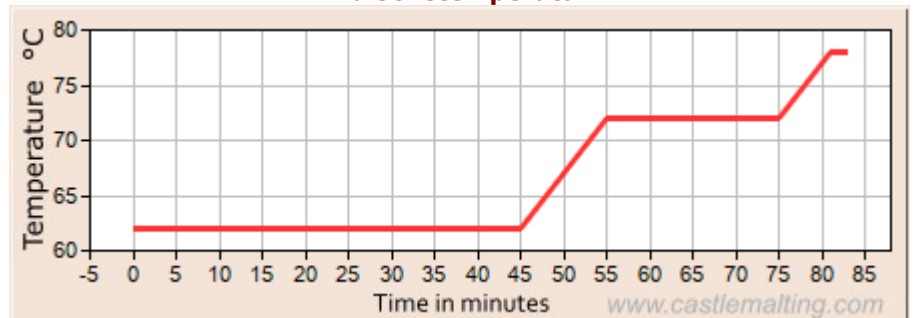


## Bierrezept

### REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	77% / 11.9 kg
Château Roasted Barley	2% / 0.3 kg
Château Wheat Blanc	7% / 1.0 kg
Château Peated	5% / 0.8 kg
Château Cara Ruby®	10% / 1.6 kg
HOPFEN	
Goldings (6.0% aa)	15.3 IBU / 100 g
Fuggles (4.5% aa)	2.7 IBU / 100 g
HEFE	
SafAle S-33	70 g

### Maischetemperatur



ABV 4.5%	Farbe 32 EBC	Bittere 18 IBU
-------------	-----------------	-------------------

### Beschreibung

Überwältigend malzig mit reichhaltigem, dominierendem lieblichen Malzgeschmack und -aroma. Vermittelt eine sanfte Bittere mit Noten von Röstkaffee und ausgeprägtem Aroma von geräuchertem Torf. Kräftige Farbe, gekrönt mit stabilem, feinporigem und leuchtendem Schaum.

### Zur Verkostung:

Glasform: Tulpenbiertglas  
Temperatur: 4 - 8°C

### Tipp unseres Brauers

Probieren Sie verschiedene Anteile von Château Peated aus, um mehr oder weniger rauchige Noten zu bekommen.

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

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting® erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: 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.

### SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH	5.3	Mischungsverhältnis	3.0 L/kg
----	-----	---------------------	----------

Einmaischen bei 62 °C.

45 min. bei 62 °C rasten lassen.

Mit 1 °C/min. auf 72 °C ansteigen.

20 min. bei 72 °C rasten lassen und den **Jodtest durchführen**.

Anstieg auf 78 °C bei 1 °C/min.

Sobald die Maische fertig ist, filtern und mit 78 °C heißem Wasser auffüllen.

### SCHRITT 2: Sieden

60 min. kochen lassen.

Hopfungabe 1: Nach 10 min. Goldings zugeben.

Hopfungabe 2: Nach 50 min. Fuggles hinzufügen.

Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung 6.0%	Losgröße 100L	OG 10.8°P	Wirkungsgrad 90%
---------------------------	------------------	--------------	---------------------

### SCHRITT 3: Gärung und Reifung

Die Würze auf 16 °C abkühlen und die Hefe ansetzen.

Bei 16 °C 2 Tage lang gären lassen und dann auf 18 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehlgerüche entfernt – etwa 7 Tage), die Temperatur auf 8 °C absenken und 1 Tag rasten lassen und dann die Hefe ernten. Die Temperatur auf 2 °C absenken und 7 Tage rasten lassen.

Vergärungsgrad	78%	FG	2.4°P
----------------	-----	----	-------

### SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung

Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **2,4 g/L CO<sub>2</sub> karbonisieren**. Das Bier ist bereit zum Abfüllen und Genießen. Viel Spaß!

\* Für die Nachgärung in der Flasche fügen Sie Brauzucker und SafAle F-2

hinzu.

---

Hauptsitz: Chemin du Couloury 1, 4800 Verviers, 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); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BRUBEBB