



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Stout



Stammwürze: 15 °P

Alkoholgehalt: 6.5 %

Farbe: 55- 65 EBC

Bittereinheit: 25- 30 IBU

Beschreibung

Das Belgische Stout hat ein kräftiges Röstaroma, mit einer Spur von Schokolade- und Kaffeegeschmack. Die belgischen Hefen geben eine außergewöhnliche Note von herben dunklen Früchten.



Bierrezept

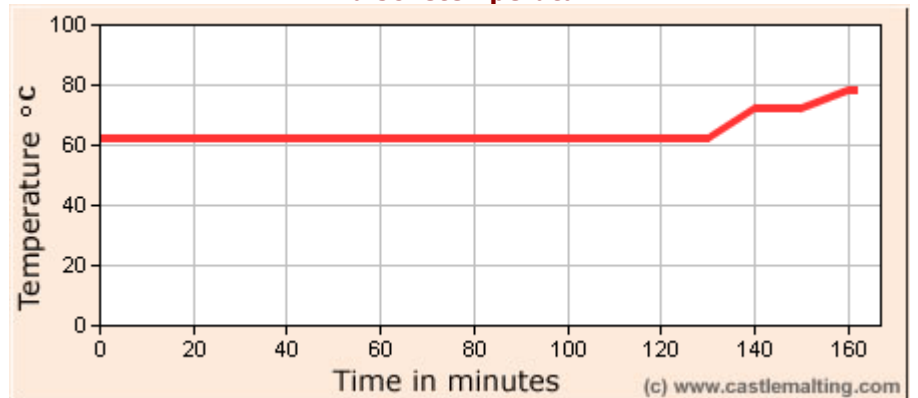
ZUTATEN / HL

MALT	
Château Pilsen 2ZS	19.2 kg / hl
Château Cara Gold®	1.5 kg / hl
Château Chocolat	2.5 kg / hl
Château Black	0.5 kg / hl
Château Special B®	0.3 kg / hl

HOPFEN	
Saaz (T90)	520 g / hl

HEFEN	
Safbrew S-33	70 g / hl

Maischetemperatur



Schritt 1: Maischen

- Einmaischen in 80 l Wasser bei 62°C, den pH-Wert der Maische auf 5,4 anpassen und für 1 Stunde und 10 Minuten ruhen lassen.
- Rast bei 72°C für 10 Minuten
- Rast bei 78°C für 2 Minuten

Schritt 2: Kochen

- Dauer: 70 Minuten
- 420g Saaz-Hopfen am Anfang des Kochens zugeben
 - 100g Saaz-Hopfen am Ende des Kochvorgangs zugeben

Schritt 3: Würzekühlung auf 24°C

Schritt 4: Gärung bei 25°C (6-7 Tage)

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
Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

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; web: www.castlemalting.com

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