



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Schwarzbier



Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ

Château Pilsen 2RS	61% / 17.7 kg
Château Black of Black	16% / 4.7 kg
Château Cara Gold	10% / 2.9 kg
Château Wheat Chocolate	12% / 3.5 kg

HOPFEN

Perle (8.0% aa)	200 g
Cascade (6.0% aa)	150 g

HEFE

SafAle BE-256	65 g
---------------	------

ZUCKER

Dunkler Kandiszucker	500 g
----------------------	-------

ABV 8.5%

Farbe 100 EBC

Bittere 30 IBU

Beschreibung

Ein sehr dunkles und komplexes, starkes Belgian Ale mit köstlich-reichhaltigen Malznoten. Intensive Aromen von Kaffee, geröstetem Brot und Malz, die Farbe schwarz mit beständiger, leicht getönter Schaumkrone.

Zur Verkostung:

Glasform: Kelchglas
Temperatur: 4-6 °C

Tipp unseres Brauers

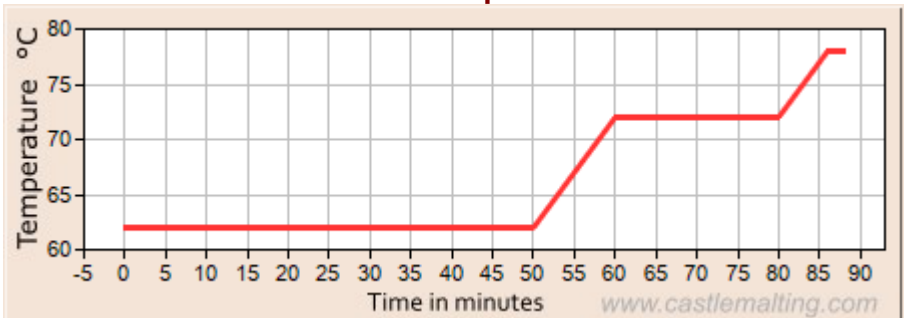
Lassen Sie dieses Bier in der Flasche nachgären und nehmen Sie dazu die gleiche SafAle BE-256-Hefe, um die Komplexität auszubauen.

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.

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.5 L/kg
----	-----	---------------------	----------

Einmaischen bei 62 °C.
50 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.
Zum Ausmaischen 2 min. bei 78 °C rasten lassen.

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

SCHRITT 2: Sieden

90 min. kochen lassen.
Hopfengabe 1: Nach 30 min. 100 g Perle (21 IBU) zugeben.
Zuckerzugabe: Nach 80 min. dunklen Kandiszucker hinzufügen.
Hopfengabe 2: Nach 85 min. 100 g Perle (4,5 IBU) und 150 g Cascade (4,5 IBU) zugeben.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	9.0%	Losgröße	100L	OG	17.5 ^{op}	Wirkungsgrad	80%
-------------------	------	----------	------	----	--------------------	--------------	-----

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 20 °C erhöhen. Sobald die Gärung abgeschlossen ist (FG erreicht und Fehleraromen 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	85%	FG	2.60°P
----------------	-----	----	--------

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **2,8 g/L CO2**

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