Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Aramis-Bier

ABV 6.5%	Farbe 20 EBC	Bittere 30 IBU

Beschreibung
Durch die Kombination der Malze Château Munich Light und Château Abbey wird dieses besondere Bier charakterisiert durch eine wunderbare Wärme, die für Wein typisch ist, und einer einzigartige Frische, die wir von Bier kennen. Der Aramis-Hopfen schenkt diesem Bier ein sehr delikates Aroma mit dezenten Gewürznoten.

Zur Verkostung:
Glasform: Amerikanisches Shaker-Pint-Glas
Temperatur: 4 - 8°C

Tipp unseres Brauers
Für ein besseres Aroma nehmen Sie frischen Hopfen.

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

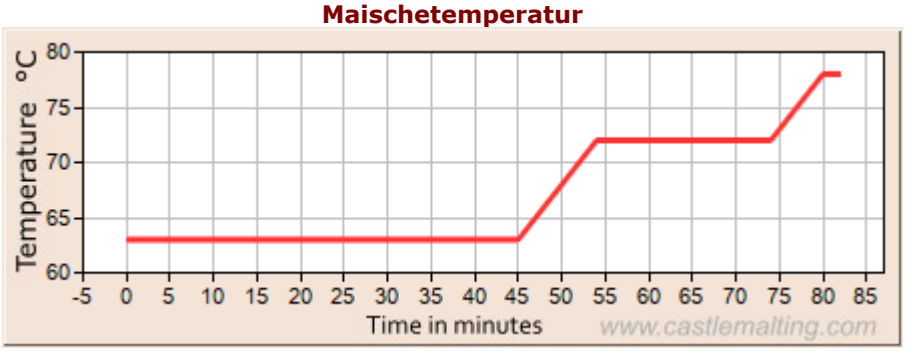
Brauen ist ein ständiges Experimentieren! Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	65% / 14 kg
Château Munich Light®	20% / 4.3 kg
Château Abbey®	10% / 2.2 kg
Château Wheat Blanc	5% / 1.1 kg
HOPFEN	
Aramis (7.0% aa)	300 g
HEFE	
SafAle BE-256	70 g

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen
Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.7 L/kg

Einmaischen bei 63 °C.
45 min. bei 63 °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
60 min. kochen lassen.
Hopfengabe 1: Nach 10 min. 130 g Aramis (24 IBU) zugeben.
Hopfengabe 2: Nach 55 min. 170 g Aramis (6 IBU) zugeben.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	6.0%	Losgröße	100L	OG	14.0 °P	Wirkungsgrad	85%

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 Fehlaromen 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	84%	FG	2.20°P

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung
Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **4,9 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.