



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Belgisches Bernsteinbier



ABV 6.5%

Farbe 22
EBC

Bittere 20
IBU

Beschreibung

Die Kombination aus Château Abbey und Château Cara Ruby verleiht diesem Bier seine wunderschöne Bernsteinfarbe und die herrlichen Malznoten. Ein erfrischendes, süffiges Bier.

Zur Verkostung:

Glasform: Amerikanisches Pint-Glas
Temperatur: 4 - 8°C

Tipps unseres Brauers

Stellen Sie mit einer hohen Hefemenge an, etwa 0,75 bis 0,8 g pro Liter, um für eine sauberere Gärung zu sorgen.

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

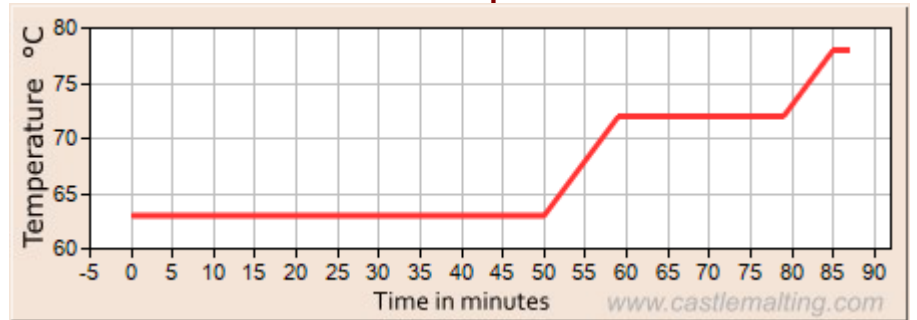
Brauen ist ein ständiges Experimentieren!
Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	60% / 13.5 kg
Château Munich Light®	30% / 6.7 kg
Château Abbey®	6% / 1.3 kg
Château Cara Ruby®	4% / 0.9 kg
HOPFEN	
Saaz (3.5% aa)	180 g
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	140 g
HEFE	
SafAle S-33	80 g

Maischetemperatur



SCHRITT 1: Maischen

Bitte befolgen Sie zum Maischen diese Schritte:

pH	5.3	Mischungsverhältnis	2.8 L/kg
----	-----	---------------------	----------

Einmaischen bei 63 °C.
50 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. 90 g Saaz und 70 g Hallertau Mittelfruh hinzufügen.
Hopfengabe 2: Nach 55 min. 90 g Saaz und 70 g Hallertau Mittelfruh hinzufügen.
Trub im Whirlpool entfernen.

Gesamtverdampfung	6.0%	Losgröße	100L	OG	14.5 °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 20 °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	81%	FG	2.80°P
----------------	-----	----	--------

SCHRITT 4: Kaltreifung und Abfüllung Das Bier 5 Tage lang bei -1 °C kalt reifen lassen, die restliche Hefe entfernen und bis zu **2,6 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