



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Dunkles belgisches Klosterbier

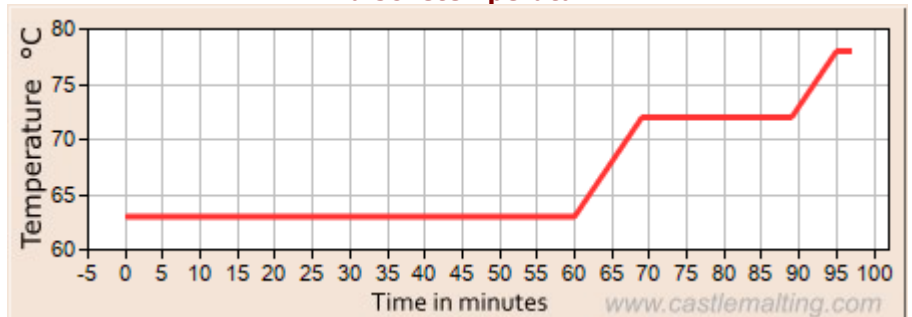


Bierrezept

REZEPT FÜR 100 L BIER

MALZ	
Château Pilsen 2RS	34% / 10.1 kg
Château Pale Ale®	34% / 10.1 kg
Château Cara Blond®	15% / 4.4 kg
Château Crystal®	15% / 4.4 kg
Château Chocolat	2% / 0.6 kg
HOPFEN	
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU / 160 g
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU / 100 g
HEFE	
SafAle BE-256	80 g

Maischetemperatur



ABV 8.5%	Farbe 75 EBC	Bittere 28 IBU
----------	--------------	----------------

Beschreibung

Ein charaktervolles Bier mit reichhaltigen Malzaromen und einer ausgewogenen Bittere. Hinterlässt im Abgang subtile Noten von verbranntem Holz.

Zur Verkostung:

Glasform: Tulpenbiertglas
Temperatur: 4 - 8 °C

Tipp unseres Brauers

Geben Sie bis zu 5 % Château Chocolat hinzu, wenn Sie mehr Röst- oder schokoladige Noten wollen.

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	2.5 L/kg
----	-----	---------------------	----------

Einmischen bei 63 °C.
60 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 Ausmischen 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. Hallertauer Tradition zugeben.
Hopfengabe 2: Nach 80 min. Tettnang hinzufügen.
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 21 °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 **5,3 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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien
Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB